

## PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

### Saltimbocca di vitello

#### Ingredienti:

500 gr di fettine di vitello  
200 gr di prosciutto crudo (o cotto)  
foglie di salvia q. b.  
1/2 bicchiere di vino bianco secco  
50 gr di burro  
sale q b



#### Preparazione:

Lavate e asciugate la salvia. Private le fettine di vitello del grasso visibile e poi battetele con il batticarne per appiattirle bene. Adagiate su ogni fettina di carne una fettina di prosciutto e una foglia di salvia fermandole con uno stuzzicadenti. Sciogliete il burro in una padella e una volta che sarà ben caldo, adagiateci i saltimbocca, dapprima dalla parte del prosciutto e fateli rosolare per qualche minuto. Girateli e fateli rosolare anche dall'altro lato. Aggiungete il vino e lasciate sfumare a fuoco alto. A cottura ultimata aggiungere il sale e servitele con il seghetto di cottura.