

Alessandro Borghese Kitchen Sound, i saltimbocca alla romana. VIDEO

borgnese-9-26658b33

SALTINBOCCA ALLA ROMANA

(Costo € - Tempo 40 min - Difficoltà #)

Ingredienti:

400g fettine di vitello

100g prosciutto crudo

50g burro

1 bicchiere di vino bianco

2 cipolle dorate

Sale e pepe q.b.

Salvia q.b.

Sale grosso q.b.

Olio extravergine di oliva q.b.

Farina q.b.

Preparazione:

Preriscalda il forno a 200 gradi.

Riempi una teglia con del sale grosso e adagia la cipolla tagliata a metà. Condisci con sale, pepe e olio. Cuoci in forno per 30 minuti.

Disponi le fettine di carne tra due fogli di carta forno e battile per renderle più sottili.

Aggiusta di sale e pepe la carne.

Farcisci con prosciutto cotto e foglie di salvia. Arrotola le fettine ripiene, conferendogli la forma di un involtino, e chiudi con uno stuzzicadenti. Passa gli involtini nella farina e rosola in padella con una noce di burro e altre foglioline di salvia. Sfuma con del vino bianco.

Quando il sughetto dei saltimbocca si sarà ridotto, togli dal fuoco e privali degli stuzzicadenti.
Impiatta gli involtini accompagnadoli con la cipolla cotta al forno.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno