Alessandro Borghese Kitchen Sound, i saltimbocca alla romana. VIDEO

borghese-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. Arrottola 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