

222. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Li ho mangiati a Roma, alla trattoria Le Venete, e perciò posso descriverli con esattezza.

Sono bracioline di vitella di latte, condite leggermente con sale e pepe, sopra ognuna delle quali si pone mezza foglia di salvia (una intera sarebbe di troppo) e sulla salvia una fettina di prosciutto grasso e magro. Per tenere unite insieme queste tre cose s'infilzano con uno stecchino da denti e si cuociono col burro alla sauté; ma vanno lasciate poco sul fuoco dalla parte del prosciutto perché questo non indurisca. Come vedete è un piatto semplice e sano.

Con 300 grammi di magro ne otterrete 11 o 12 e potranno bastare per tre o quattro persone.

Le bracioline tenetele alla grossezza di mezzo dito, e prima di prepararle bagnatele e spianatele.

Potete servirle con un contorno qualunque.