

SALTIMBOCCA ALL'ITALIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fesa di tacchino a fette
- 150 g di prosciutto cotto
- alcune foglie di salvia
- olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale fino
- pepe

Per cominciare salate e pepate le fettine di carne, quindi posate su ognuna una fettina di prosciutto, una fogliolina di salvia e fermatele servendovi di uno stuzzicadenti.

A parte, in una padella antiaderente, fate riscaldare l'olio e adagiate con cura le fettine dalla parte del prosciutto lasciandole cuocere per un minuto a fiamma alta.

Aiutandovi con due forchette, voltate le fettine e continuate la cottura ancora per un altro minuto.

Successivamente, toglietele dal fuoco e posatele su di un piatto piano da portata, mentre nella padella versate il vino che lascerete restringere per un minuto fino a ottenere una salsina cremosa che servirà a cospargere i saltimbocca.