

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Ingredienti:

- 600g. di vitello,
- 100g. di prosciutto crudo,
- salvia,
- 50g. di burro.

Preparare il vitello tagliato a fettine regolari, battetele un poco poi fissate su ogni fetta un poco di prosciutto crudo e una foglia di salvia, con uno stuzzicadenti, prima di farle rosolare nel burro dalle due parti.