Saltimbocca alla romana

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Piatto tipico della cucina romana, descritto anche dal gastronomo Pellegrino Artusi, il quale lo provò in una trattoria romana alla fine dell'800. Dalle origini discusse, bresciane o addirittura venete, il piatto comunque è divenuto ormai a tutti gli effetti tipico della cucina romana, tanto che ogni trattoria della capitale lo indica nel menu, alla stregua della matriciana e della carbonara. Nel corso dei tempi il piatto ha subito varie modifiche, quali la farina, per catturare meglio i condimenti, il burro per dorare ancor di più la carne, il vino o il marsala per dare un tocco particolare al piatto. Gli ingredienti basilari tuttavia rimangono sempre gli stessi: il prosciutto, la salvia e le fettine di vitello. In qualsiasi modo venga realizzato è un secondo molto saporito, apprezzato da tutti e soprattutto non particolarmente difficile da realizzare. Ingredienti (4 persone) 400 grammi di fettine di vitello, 150 grammi di prosciutto crudo, salvia, 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, 1 bicchierino di vino bianco, poca farina, q.b. di sale e di pepe. Preparazione Battere sul tagliere le fettine di vitello ed eliminarne eventuali parti grasse. Cercare di ottenere delle fettine possibilmente di uguali dimensioni e non troppo grandi. Infarinare da ambo i lati la carne, adagiare sulla superficie di ogni fettina una fetta di prosciutto crudo ed una foglia di salvia, fermare il tutto con uno stecchino. Rosolare da ambo i lati i saltimbocca in una padella con dell'olio extravergine d'oliva, iniziando dalla parte con il prosciutto e la salvia, quindi girare. Regolare di sale e di pepe, aggiungere poco vino bianco, farlo sfumare e portare a cottura. Togliere la carne dalla padella ed adagiarla su un piatto da portata. Nel frattempo nella padella versare un mestolino di acqua tiepida, girare con un cucchiaino di legno per sciogliere le parti caramellate rimaste sul fondo, quindi far ridurre, filtrare e versare sui saltimbocca.