

Ricetta: **Saltimbocca alla sorrentina**

Author: WWW.MISYA.INFO

Spesso mio marito mi chiede quale ricetta gli preparerò la stasera per il blog. Come se io cucinassi per mettere le ricette sul blog e non per sfamarlo. Ma in realtà, dietro questa domanda c'è dell'altro... quando faccio ricette da mettere sul blog sa per certo che quello che preparerò per cena non sarà carne e insalata o una fresella :D

Io lo accontento, trasformando anche delle semplici fettine di vitello in una ricetta da leccarsi i baffi. Ecco l'ultima "creazione", saltimbocca alla sorrentina.

Ingredienti per 2 persone:

- 4 fettine di vitello
- 100 gr di mozzarella (4 fette)
- 4 fette di prosciutto crudo
- 4 cucchiaini di polpa di pomodori
- 20 gr di parmigiano
- olio di oliva extravergine
- sale
- pepe
- prezzemolo
- burro per ungere la teglia

Tempo di preparazione: 5 min

Tempo di cottura: 20 min

Tempo totale: 25 min

Procedimento per preparare i saltimbocca alla sorrentina

Mettete in un pentolino la polpa di pomodori con un filo d'olio; aggiustate di sale, aggiungete del prezzemolo (io ho messo il basilico) e fatela cuocere per qualche minuto.

Battete le fettine di vitello e mettetele in una padella con 3 cucchiaini di olio.

Fate rosolare da entrambi i lati la carne, salatela e pepatela e tenetela da parte.

Disponete su ogni fettina di carne 1 fetta di prosciutto, 1 di mozzarella, 1 cucchiaino di salsa di pomodoro e una spolverata di parmigiano.

Mettete i saltimbocca alla sorrentina in una teglia imburrata e mettetela in forno a 180°C per qualche minuto, fino a che la mozzarella non sia filante, e servite subito in tavola.

Il forum di cucina sta prendendo vita ed è tutto grazie a voi :D

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO