

Saltimbocca à la romaine *(Plats principaux à base de viande)*



Préparation

Battre les tranches de viande sur une planche avec un attendrisseur à viande, et poser sur chacune une demi-tranche de jambon et une feuille de sauge. Fixer le jambon et la sauge sur la viande avec un cure-dent. Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la viande assaisonnée avec un peu de sel et de poivre. Faire revenir la viande à feu vif des deux côtés, un peu moins longtemps du côté où il y a le jambon, verser le vin blanc et laisser évaporer. Disposer les saltimbocca sur un plat, ajouter deux cuillères à soupe d'eau au jus de cuisson et arroser les saltimbocca. Servir immédiatement.

Conseils

Pour savourer au mieux ce plat de viande et exalter son goût, accompagnez-le d'un plat de légumes, par exemple de petits pois, carottes et pommes de terre, et buvez avec un bon vin blanc, de préférence celui que vous avez utilisé pour cuisiner la viande. Il y aura ainsi une certaine harmonie de saveurs entre la nourriture et la boisson.

Anecdotes

Les origines des saltimbocca à la romaine sont certes romaines, mais dès le XIXe siècle, la recette s'est répandue dans toute l'Italie. Même Pellegrino Artusi - fameux théoricien de la gastronomie de l'époque - parla de ce plat au cours des années 1800, et il semble qu'on le servait alors dans une auberge historique de Rome, "Le Venete", qui fut ensuite copiée par de nombreux restaurants romains.

Information

Préparation 20 minutes

Temps total 30 minutes

Pour X Pour 4 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Boeuf (8 tranches de filet de bœuf (ou d'escalopes de veau))

Jambon de parme (8 tranches de jambon de parme)

Sauge (8 feuilles de sauge)

Beurre 40 grammes

Vin blanc 200 millilitres (Sec)

Sel

Poivre