

# Saltimbocca alla romana aromatizzati all'arancio

## Saltimbocca alla romana, un grande classico della cucina italiana!

I saltimbocca alla romana sono un secondo piatto davvero molto semplice da realizzare! Gustosi e perfetti per un pasto veloce senza rinunciare al gusto.

---

### Tempo di preparazione

**15 minuti**

### Dosi per

**2 persone**

### Ingredienti

4 fettine di vitello

1 arancio (buccia e succo)

8 foglie di salvia

30gr di farina

2 fette sottili di Prosciutto di San Daniele

Pepe q.b.

Olio extravergine d'oliva q.b.

## Procedimento

1. Per preparare i **saltimbocca alla romana aromatizzati all'arancio**, tagliamo le fette di prosciutto a metà.
2. Adagiamo quindi la mezza fetta di prosciutto sopra alla fettina di vitello.
3. Aggiungiamo pepe a piacere e una grattugiata di buccia d'arancio.
4. Aggiungiamo due foglioline di salvia ogni fettina e blocchiamo il tutto con due stuzzicadenti di legno.
5. Infariniamo le fettine di vitello così assemblate esclusivamente sul fondo.
6. Scaldiamo due cucchiai d'olio in una padella, aggiungiamo le fettine e lasciamo rosolare per 3-4 minuti.
7. Aggiungiamo poi il succo di  $\frac{1}{2}$  arancio e lasciamo evaporare, copriamo con coperchio e lasciamo cuocere altri 2 minuti.
8. Serviamo i **saltimbocca alla romana aromatizzati all'arancio**, ben caldi.

---

**Conservare i Saltimbocca alla romana in frigorifero in un contenitore a chiusura ermetica e riscaldateli in padella.**

Consigli per gli acquisti: [Prosciutto di San Daniele](#)





