SALTIMBOCCA CON CREMA DI SALVIA



Ingrédients Menù

20 g Crema di salvia - KT7

Ingrédients

280 g filone di maiale (4 fette)

q.b. farina

q.b. sale e pepe

q.b. burro

q.b. vino bianco

40 g prosciutto crudo

Chef: Manuele Malagola

Préparation

Per 4 saltimbocca.

Tagliare il filone a fette di circa 70 g e con l'aiuto di uno stuzzicadente fissare una fetta di prosciutto crudo sulla fettina. Infarinarla leggermente e cuocerla in padella con il burro avendo cura di cuocere prima la parte con il prosciutto. Una volta dorata la fettina sfumare con un goccio di vino bianco e terminare la cottura. Aggiungere la Crema di salvia al sugo dei saltimbocca, creando una salsa omogenea. Prima di servire aggiungere qualche goccia di Crema di salvia sul saltimbocca.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)