

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA**

**Pour 8 personnes :**

**16 mini brochettes (trempées 30 minutes dans l'eau tiède) - 16 petites tranches fines d'escalopes de veau (coupées à la machine à jambon par votre boucher) - 16 feuilles de sauge - 8 tranches ultra fines de jambon de Parme - sel - poivre - 1 noix de beurre - 10 cl de Marsala -**

**Couper les tranches de jambon de Parme en 2. Poser une escalope sur une assiette, recouvrir d'une tranche de jambon de Parme puis d'une feuille de sauge. Saler, poivrer. Rouler, puis fermer à l'aide d'une mini brochette. Vous pouvez à ce moment-là soit les réserver jusqu'au moment du service, soit les ranger dans une boîte hermétique au réfrigérateur jusqu'au lendemain.**

**La cuisson : fondre dans une grande poêle le beurre. Poser les mini brochettes sur le fond de la poêle. Les faire dorer à feu moyen en les tournant constamment. Saler, poivrer. Verser le marsala pour déglacer. En arroser les mini brochettes à l'aide d'une cuillère à soupe durant 1 à 2 minutes. Servir aussitôt dans des assiettes chaudes.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr