

Saltimbocca alla Romana

För 6 personer

6 skivor lufttorkad skinka delad på längden
12 färska salviablad
12 skivor kalvkött från innanlåret, ca 900 gram
1 msk smör
1½ dl torrt vitt vin
Salt och nymalen svartpeppar

1. *Lägg den delade skinkan och ett salviablad på varje kalvskiva, rulla ihop och fäst med tandpetare.*
2. *Smält smöret i en tjockbottnad gryta och bryn ruladerna runt om. Salta och peppra.*
3. *Tillsätt det vita vinet och låt det reduceras. Täck med lock och låt koka 20 minuter, se till att köttet inte kokar torrt genom att tillsätta en msk vatten då och då.*
4. *Servera direkt med ett gott bröd och fräscha grönsaker.*