



## AGRITURISMO IL MELOGRANO

Pitigliano (GR)

[www.melograno.to](http://www.melograno.to)

### **SALTIMBOCCA CON UVA PASSA E PINOLI**

Preparazione 15 min

Cottura 10 min

Facile

Ingredienti per 4 persone

25 gr di fettine di manzo sottilissime

150 gr di prosciutto semi dolce

30 gr di pinoli

40 gr di uva passa

20 gr di pepe in grani

1 dl di vino bianco

1 spicchio d'aglio

50 cc di olio di extra vergine di oliva

50 gr di burro

Farina di tipo "0" q.b.

#### Preparazione

Stendere le fette di carne ed adagiare su ognuna una fetta di prosciutto cotto, quindi aggiungere la metà dei pinoli e dell'uva passa che avete fatto ammorbidente in acqua bollente, arrotolare le fette stringendole tra le mani per sigillare.

Ungere con lo spicchio d'aglio il fondo della padella, aggiungere olio e burro, far riscaldare, quindi unire il pepe ed i pinoli.

Far rosolare ed aggiungere l'uva passa ed i saltimbocca che avrete passato nella farina. Alzate la fiamma e saltate rapidamente, aggiungere il vino bianco e far tirare.