OLIO CUORE

Saltimbocca di pollo con prosciutto e salvia



Ingredienti

- 400 g fettine di petto di pollo
- 100 g fette di prosciutto cotto
- 8 foglie salvia fresca
- 80 g vino bianco secco
- qb farina
- 3 cucchiai **Olio Cuore**
- qb sale
- pepe nero macinato

Per Servire:

- 50 g cavolo cappuccio a listarelle
- 50 g carote a rondelle
- 30 g insalata verde
- 1 cucchiaio **Olio Cuore**
- 1 cucchiaio aceto di mele

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 15''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 288.50 Kcal**
- **Grassi: 14.75 g**

Preparazione

- Stendere le fettine di carne sul piano di lavoro, peparle e infarinarle.



- Sovrapporre su ognuna una fetta di prosciutto cotto.



- Posare al centro una fogliolina di salvia fissandola con uno stuzzicadenti.



- In una padella versare l’**Olio di Mais Cuore.**



- Rosolare le fettine di carne da ambo i lati.
- Bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare.
- Cuocere per 10 minuti controllando di sale (all’occorrenza aggiungere acqua).
- Nel frattempo condire il cavolo cappuccio a listarelle, le carote a rondelle e l’insalata verde con l’**Olio di Mais Cuore**, l’aceto di mele e un pizzico di sale**.**
- Servire i saltimbocca con il contorno di insalata mista.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico