SALTIMBOCCA AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 320 grammi di scaloppine tagliate sottili,
- 40 9 di prosciutto crudo tagliato sottile,
- 2 cucchiai di capperi sotto sale,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- 10 g. di burro.

Sciacquate i capperi sotto l'acqua corrente. Coprite ogni scaloppina con un pezzo di fetta di prosciutto. Fate fonderere il burro in una padella Antiaderente e aggiungetevi i capperi strizzati e metà prezzemolo. Unitevi le scaloppine senza sovrapporle. lasciate cuocere per 2 minuti quindi voltatele e spegnete dopo un altro paio di minuti. Mettetele in un piatto da portata con la parte del prosciutto rivolta verso l'alto, distribuitevi sopra i capperi e tenetele in caldo. Versate nella padella il vino, mescolate, fatelo restringere, unite il prezzemolo, mesciate, versate la salsa ottenuta sulle scaloppine, poi servite.