BOCCONCINI ALLA GIULIO CESARE

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di lonza di maiale,
- 50 g di pancetta,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 30 g di burro,
- poca farina,
- 1 bicchiere di latte,
- 1 rametto di salvia,
- olio d'oliva,
- pepe,
- sale.

Tagliate la carne in fette piuttosto sottili (dovreste ottenerne otto).
Battetele con un pestacarne e pareggiatele tutt'attorno, eliminando eventuali pellicine.
Dividete le fette di prosciutto e di pancetta a quadretti.
In una padella mettete qualche cucchiaiata di olio e il burro.
Quando questo sarà sciolto adagiatevi le fettine di carne dopo averle passate nella farina.
Aggiungete, poi, qualche foglia di salvia, salate e pepate.
Lasciate colorire la carne a fuoco moderato, preoccupandovi di rigirare spesso le fettine da entrambe le parti.
Quando queste saranno ben rosolate, eliminate le foglie di salvia e unite, invece, il prosciutto e la pancetta, versate sul tutto il bicchiere di latte, abbassate la fiamma e incoperchiate la padella.
Lasciate la carne sul fuoco finché il sugo si sarà ristretto.
Fate attenzione a non far attaccare le fette di carne al fondo della padella, quindi, di tanto in tanto, rimuovetele con una forchetta.
Se il sugo di cottura dovesse risultare troppo scarso o troppo liquido, potete ovviare all'inconveniente aggiungendo una noce di burro impastata a un poco di farina bianca.
Se non dovesse bastare, unite ancora due o tre cucchiaiate di latte.
Servite i bocconcini con un contorno di patatine novelle arrosto oppure di piselli al burro.