

Varmrätten tillagades av Stig och Gustav

Saltimbocca finto - Piatto principale

Saltimbocca finto, 4 portioner

- Ca 600 g fläskfile
- salviablad
- Ca 4 skivor prosciutto
- vetemjöl
- olivolja
- ca 5 dl vitt vin
- ca 4 msk smör
- Färsk pasta
- Tomater



Saltimbocca finto – Gör så här

1. Putsa fläskfilén.
2. Skär köttet i ca 3cm tjocka skivor och banka ut till ca 0,5cm.
3. Lägg på ett salviablad och linda in med prosciutto, pudra över vetemjöl.
4. Stek på båda sidor tills det är klart, lyft upp köttet.
5. Släng i några extra salviablad, tillsätt smör och vin

Till denna rätt använde vi Mezzacorona Pinot Grigio Riserva, 2022 Nr 2412

6. Låt koka upp, lägg ner köttet och ta från värmen, servera direkt tillsammans med färsk pasta, skyn och tomater.

RÖTT VIN KRYDDIGT & MUSTIGT

Campolieti

Ripasso, 2022

Italien

Valpolicella Classico

Produktnummer: Nr 6792

Kryddig smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, choklad, korinter och kryddnejlika. Serveras vid 16-18°C till rätter av fläsk-, lamm- eller nötkött.

