



Food & Agroalimentare - Food, l'estate nel piatto: i saltimbocca allo spiedo dello chef Andrea Lattanzi

Roma - 20 ago 2026 (Prima Notizia 24) Dalla Taverna Flavia di

Roma una rilettura contemporanea di un grande richiamo della cucina capitolina: vitella, prosciutto crudo, salvia e un profumato olio alle erbe. Una ricetta firmata dallo chef Andrea Lattanzi, pensata per portare in tavola sapori riconoscibili con una presentazione originale.

La tradizione romana cambia forma, sale sullo spiedo e incontra tecniche di cucina contemporanea. Per le Ricette d'Estate di Prima Notizia 24, la proposta arriva dalla Taverna Flavia di Roma, dove lo chef Andrea Lattanzi firma i suoi saltimbocca allo spiedo, una personale interpretazione di uno dei sapori più riconoscibili della cucina della Capitale. Gli ingredienti di partenza richiamano immediatamente la memoria del saltimbocca: vitella, prosciutto crudo e salvia. A cambiare sono però lavorazione, tempi e presentazione. La carne viene infatti cotta lentamente, porzionata a cubi, infilata sugli spiedi e infine scottata, prima di essere accompagnata dalla salsa di cottura e da un olio aromatico alle erbe fresche. Per preparare il piatto occorrono 800 grammi di reale di vitella, 150 grammi di burro, tre rametti di salvia, 50 grammi di farina 00, 250 ml di vino bianco secco, 250 grammi di brodo vegetale, olio d'oliva, 200 grammi di prosciutto crudo, 300 grammi di erbe fresche miste e 300 grammi di olio di semi. Completano la preparazione sale, pepe e spago da cucina. Si parte dal reale di vitella, che deve essere accuratamente ripulito da nervi e parti connettive, procedendo per strati. La carne va quindi legata con lo spago da cucina, salata, pepata e infarinata uniformemente. In una padella capiente si scalda l'olio e si procede alla rosolatura della vitella, sigillandola su tutti i lati. A questo punto si abbassa leggermente la fiamma e si aggiungono burro e salvia, irrorando ripetutamente la carne con il fondo di cottura. Dopo circa 5-7 minuti si interrompe questa prima fase e si lascia riposare la vitella. La stessa padella diventa la base della salsa. Si riporta sul fuoco e si sfuma con il vino bianco. Una volta evaporata la parte alcolica e ridotto il vino, si incorpora il brodo vegetale, lasciandolo restringere della metà. Sale e pepe completano il fondo, che viene poi tenuto da parte. Per la cottura della carne lo chef propone due possibilità. Con sottovuoto e roner, la vitella viene cotta per quattro ore a 70°C. In alternativa può essere sistemata in una teglia con un bicchiere di brodo vegetale, coperta con alluminio e cotta in forno a 80°C per circa tre ore. Terminata la cottura, è importante lasciarla raffreddare completamente. Un ruolo importante è affidato all'olio alle erbe. Utilizzando il Bimby, le erbe fresche ben pulite vengono lavorate insieme all'olio di semi per dieci minuti a 80°C, velocità 6. Senza Bimby, invece, le erbe possono essere sbollentate per circa un minuto, immediatamente raffreddate in acqua e ghiaccio e successivamente frullate con l'olio di semi. Il risultato sarà leggermente più chiaro, ma ugualmente aromatico. Una volta fredda, la vitella viene tagliata a cubi. Circa quattro pezzi vengono infilati su ogni spiedo e nuovamente scottati per ottenere una superficie ben rosolata.

Gli spiedini vengono quindi sistemati nel piatto e nappati con la salsa calda. L'olio aromatico alle erbe aggiunge colore e profumo, mentre le fette di prosciutto crudo completano il richiamo al classico saltimbocca. Il tocco finale è affidato alla salvia frita. È così che un piatto profondamente legato alla cucina romana trova una veste diversa: non una rivoluzione della tradizione, ma un gioco di consistenze, tecniche e presentazione che conserva ben riconoscibili i suoi ingredienti simbolo. La ricetta è dello chef Andrea Lattanzi – Taverna Flavia, via Flavia 9, Roma.

di Luca Ferrante Giovedì 20 Agosto 2026