САЛЬТИМБОККА ИЗ КУРИЦЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Время приготовления: 20 min.
Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4-х человек)

- **Ингредиенты**
  - Протертые томаты 500g 400 г
  - Куриная грудка 800 г
  - Мука по вкусу
  - Рикотта из овечьего молока по вкусу
  - Свежий шалфей 1 листик
  - Сыровяленая ветчина 50 г
  - Хлеб по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

1. Обваляйте кусочки куриной грудки в муке, предварительно добавив в нее немного соли.
2. Поставьте на огонь **Протертые Томаты Pomì**, а курицу обжарьте в другой сковороде до золотистого цвета.
3. Накройте грудку ломтиком сыровяленой ветчины и посыпьте овечьей рикоттой, нарезанной стружкой (возможно заменить на сыр тофу).
4. Добавьте к куриной грудке загустевший томатный соус и листик шалфея.
5. Подавайте сальтимбокку к столу с поджаренным хлебом.