

Rolatine alle Primule

Ingredienti per 4 persone:

2 manciate di corolle di primula,
12 fettine di carne di vitello,
12 fettine di prosciutto cotto,
senape dolce,
20 gr di burro,
olio,
farina q.b.,
mezzo bicchiere di vino bianco,
Marsala q.b.,
1/4 di dado, (meglio il brodo!)
sale.



Procedimento:

Le fettine di carne di vitello devono essere sottili come per fare il carpaccio. Spalmare un velo sottile di senape dolce su ogni fettina di carne e sovrapporre una fettina di prosciutto. Arrotolare con delicatezza ma strettamente. Sciogliere 20 grammi di burro in una padella antiaderente e unire 2 o 3 cucchiaini di olio. Adagiarvi le rolatine, una alla volta, dopo averle velocemente passate nella farina. Lasciare che si formi una leggera crosticina prima di girarle delicatamente (non sarà necessario legarle). Bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco e far evaporare. Unire alcune cucchiainate di acqua, 1/4 di dado e 2 manciate di corolle di primula private del calice verde. Spruzzare appena con Marsala. Far cuocere 5 minuti e poi servire decorando con primule. Le foglie più giovani possono essere consumate in insalata, da sole o unite ad altre erbe, ma sono ottime anche lessate e condite come gli spinaci con olio e limone. Possono essere utilizzate anche per fare torte salate, oppure aggiunte nei minestrone e nelle zuppe. I fiori, insieme a parte del pedicello, servono per preparare ottime frittate ed un gradevolissimo tè lievemente calmante che può essere somministrato come bevanda serale per favorire il sonno anche ai bambini. Aggiunti al vino gli conferiscono una grazia tutta particolare. I fiori canditi sono dolci deliziosi.