

FARAONA AL PROFUMO DI PRIMULE

Ingredienti:

4 petti di faraona, 200gr.di zucchero,
80gr. di petali di primula, 30gr.di burro,
2 spicchi di aglio, 4 rametti di timo,
il succo di 1/2 limone,
1 bicchiere di vino bianco secco,
4 cucchiaini di olio di oliva, sale e pepe.



PROCEDIMENTO

- Scottate per qualche minuto i petali di primula in un pentolino contenente 2dl. di acqua bollente. Togliete il pentolino dal fuoco, unite lo zucchero e il succo di limone e frullate il tutto servendovi di un frullatore a immersione. Rimettete il pentolino sul fuoco e lasciate sobbollire fino a quando il composto diventa sciropposo.
- Scaldate il forno a 200 gradi. Mondate e tagliate gli spicchi di aglio a listarelle. Con le listarelle di aglio steccate la carne, spennellatela con un filo di olio, salatela, pepatela e cospargetela con il timo.
- In una pirofila da forno, fate scaldare l'olio rimanente e rosolatevi la carne. Irroratela con il vino e lasciatelo sfumare. Infarinatela e fatela cuocere per 25 minuti circa.
- Trascorso il tempo di cottura indicato, togliete la pirofila dal forno e scolate la carne con un mestolo forato. Mettetela in un piatto e tenetela da parte in caldo.
- Staccate il fondo di cottura della carne aggiungendo un po' di acqua calda. Filtrate il condimento facendolo cadere in un pentolino e fatelo restringere su fuoco medio. Unite quindi il burro, togliete il pentolino dal fuoco e mescolate fino a quando il burro si fonde.
- Disponete la carne su un piatto da portata, irroratela con il suo sugo di cottura ristretto e con un filo di composta alle primule. Decoratela con due o tre fiorellini di primula e portatela in tavola con il resto della composta a parte.