

SECONDI DI CARNE

Rotolo ai fiori di zucca

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

2 h

■ Ingredienti per 4 persone

Fesa di vitello	600 g
Polpa di zucca	250 g
Fiori di zucca	10
Uvetta sultanina	20 g
Basilico	alcune foglie
Menta	alcune foglie
Aglione	1/2 spicchio
Brodo vegetale	
Noce moscata	
Sale	
Pepe	

PER LA SALSA

Pancarré	2 fette
Uva acerba (o 2 cucchiaini di aceto di vino)	1 grappolo
Cipollotto	1
Menta	1 rametto
Olio d'oliva extra-vergine	6 cucchiaini
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Fate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida per 15 minuti, poi strizzatela. Tagliate la zucca a bastoncini e lessatela in acqua salata per 3 minuti.
- 2 Tritate le erbe con l'aglio, private i fiori di zucca del pistillo interno. Sistemate la carne su un tagliere, salatela, pepatela, profumatela con noce moscata a piacere e con le erbe.
- 3 Sistematevi sopra i fiori, i bastoncini di zucca e l'uvetta, poi arrotolatela e legatela con del filo da cucina.

- 4 Fate quindi rosolare uniformemente il rotolo ottenuto in forno già caldo a 200 gradi, poi bagnatela con del brodo caldo e proseguite la cottura per un'ora e 20 minuti, bagnandola spesso ancora con del brodo.
- 5 Preparete intanto la salsa. Pestate nel mortaio gli acini di uva, poi filtratene il succo, trasferitelo in una ciotola, unite il cipollotto tritato e lasciate macerare il tutto per 30 minuti.
- 6 Private le fette della crosta e lasciatele ammorbidire nell'acqua, quindi strizzatele e mescolatele con il cipollotto e il succo di macerazione, la menta tritata, l'olio, sale e pepe.
- 7 Lasciate riposare il composto in frigorifero per un'ora. A fine cottura, avvolgete la carne in un foglio di alluminio e lasciatela intiepidire, quindi affettatela e servitela con la salsetta preparata.