Rollè con salvia

Autore: Cristina Orlandi
Fonte: Città Nuova

La salvia, insieme al rosmarino, all'origano e all'alloro, è l'erba aromatica più comunemente utilizzata in Italia. Il suo gusto pungente ed aromatico si abbina bene con la carne, soprattutto quella di vitello, un piatto tipico sono i saltimbocca alla romana; altro caratteristico condimento nel quale si utilizzano le foglie vellutate della salvia, accompagnate al burro fuso, è quello dei ravioli. Si impiega in ogni periodo dell'anno, essiccata, ma fresca, la si può trovare dalla primavera all'autunno. INGREDIENTI per 6 persone Per il rollè: 1 chilo di petto di vitello, 2 scalogni, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 bicchiere di vino bianco secco, 3 uova di quaglia, 100 grammi di prosciutto, 100 grammi di gruviera, 10 foglie di salvia, 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, farina, q.b. di sale e di pepe. Per la salsa di senape: 50 grammi di burro, 1 porro, 3 cucchiai di senape, 1 cucchiaino di miele, 100 grammi di panna fresca, poco peperoncino, q.b. di sale. Per la presentazione: foglie di salvia, 3 fette di prosciutto, olio. PREPARAZIONE Per il rollè: Stendere il petto di vitello, completamente disossato, su un tagliere, eliminare le pellicole ed i pezzi di grasso. Battere la carne con l'apposito utensile per ottenere una larga fetta, infarinare, salare e porre sulla carne le fette di prosciutto, le uova di quaglia sode, i pezzetti di formaggio e le foglie di salvia.Arrotolare, infarinare nuovamente e fermare con la rete da macellaio o con lo spago da cucina. Far appassire in tre cucchiai di olio extravergine d'oliva gli scalogni, la carota e il sedano finemente tritati, quindi far sigillare in ogni sua parte il rollè per mantenere i succhi al suo interno.Versare il vino e alzare la fiamma per far evaporare. Regolare di sale e di pepe, quindi coprire, abbassare il fuoco e portare a cottura, avendo cura di girare il rollè per cuocere uniformemente la carne, se necessario aggiungere qualche cucchiaio di brodo.A cottura ultimata, dopo un'ora e mezza circa, lasciar freddare, eliminare la rete di contenimento, quindi tagliare a fette regolari di 8 mm. Per la salsa di senape: Far appassire in 50 grammi di burro, il porro finemente tritato, aggiungere il fondo di cottura del rollè, la senape, il miele, un pizzico di peperoncino e regolare di sale. Cuocere a fuoco moderato per alcuni minuti, aggiungere la panna fresca ed amalgamare con cura. PRESENTAZIONE Servire tre o quattro fette di rollè in ogni piatto sopra un letto di salsa alla senape.Decorare con una o due foglie di salvia sopra la quale porrete una rosellina realizzata con il prosciutto fermato con uno stecchino, che avrete precedentemente fatto saltare per pochissimi minuti in padella con poco olio.