

## RUMEX OBTUSIFOLIUS

di Mariuccia Porto

*Con il Rumex obtusifolius che si trova nei prati, nei luoghi incolti presso i fossi e gli stagni, si possono preparare dei simpatici e buonissimi involtini.*

### PACCHETTINI DI RUMEX PRATENSE

Ingredienti per 4 persone

20 foglie di Rumex  
1 porro  
100 g di formaggio grattugiato  
50 g di pane grattugiato  
Noce moscata  
Cannella in polvere  
1 uovo  
Olio  
Latte  
Aglio  
Prezzemolo  
1 cipolla  
1 spicchio d'aglio  
Pomodori pelati  
Timo  
Basilico

Scottate in acqua bollente le foglie di Rumex e fatele asciugare stese su carta assorbente. Tagliate alcune foglie di porro a striscioline sottili e lunghe e scottatele in acqua bollente (Vi serviranno a legare gli involtini).

In una ciotola amalgamate il formaggio e il pane grattugiato con l'uovo e il latte aggiungete la noce moscata e la cannella in polvere, A parte fate soffriggere nell'olio, l'aglio tritato con il prezzemolo e poi unitelo al ripieno, regolate di sale e pepe e mescolate bene.

Preparate delle palline che andrete a deporre sulle foglie di Rumex. Chiudete le foglie a pacchettino e legatele con i fili di porro.

In un tegame largo fate soffriggere nell'olio la cipolla e l'aglio tritato finemente, aggiungete i pelati tritati ed unite il timo, il basilico ed il prezzemolo tritati e fate cuocere.

Dopo un poco aggiungete i pacchettini e lasciate addensare a fuoco basso, Fate stufare per 15 m. circa e poi serviteli con della morbida polenta fumante.