

Πανσέτα γεμιστή

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά Συνταγής

- 1 ενιαίο κομμάτι πανσέτα χοιρινή (χωρίς κόκκαλο) γύρω στα 2 με 2-1/2 κιλά
- 2 κ.σ ελαιόλαδο
- 4 κ.σ κρέμα βαλσαμικό
- 1 κ.γ κοφτό μουστάρδα σε σκόνη
- 1/2 μικρό πορτοκάλι (χυμό)
- Ξύσμα πορτοκαλιού

Αλάτι

Φρεσκοτριμμένο πιπέρι 2-3 κλαδάκια φρέσκο θυμάρι

2-3 κλαδάκια φρέσκο δεντρολίβανο

4 -6 σκελίδες σκόρδο με τη φλούδα

Πατάτες φούρνου για σερβίρισμα

Πράσινη σαλάτα για σερβίρισμα

Για τη γέμιση

12 κάστανα βρασμένα

12 δαμάσκηνα απυρήνωτα

200 γραμ. γραβιέρα (κομμένη σε μικρά κομμάτια)

Εκτέλεση

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 220 βαθμούς C. Ντύνουμε το ταψί με αλουμινόχαρτο.

Στην πλευρά της πανσέτας, που είναι καλυμμένη με το λίπος, χαράζουμε με κοφτερό μαχαίρι σε ρόμβους. Αλείφουμε με ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε. Αναποδογυρίζουμε την πανσέτα.

Ανοίγουμε την πανσέτα με κοφτερό μαχαίρι, ξεδιπλώνοντας την, για να μεγαλώσει η επιφάνεια της. Περιχύνουμε με το ελαιόλαδο, την κρέμα βαλσαμικό, το χυμό πορτοκαλιού, το ξύσμα πορτοκαλιού και αλατοπιπερώνουμε. Έπειτα αλείφουμε πολύ καλά το κρέας. Κατά μήκος το γεμίζουμε με κάστανα, δαμάσκηνα και γραβιέρα και λίγα φρέσκα μυρωδικά. Τυλίγουμε σε ρολό. Δένουμε με σπάγκο ψησίματος.

Βάζουμε δυο μεγάλα κομμάτια αλουμινόχαρτο σταυρωτά στον πάγκο. Ακουμπάμε πάνω αντικολλητικό χαρτί ψησίματος. Ακουμπάμε το ρολό και βάζουμε τα σκόρδα. Κλείνουμε σφιχτά σε πακέτο. Βάζουμε το πακέτο με την πανσέτα στο έτοιμο ταψί, στη μεσαία σχάρα.

Χαμηλώνουμε το φούρνο στους 170 βαθμούς C και ψήνουμε για 2 ώρες και 30 λεπτά.

Μετά το πέρας του ψησίματος ανοίγουμε το πακέτο. Βάζουμε την πανσέτα πάνω σε σχάρα, που έχουμε τοποθετήσει μέσα στο ταψί και αλείφουμε με κρέμα βαλσαμικό. Συνεχίζουμε το ψήσιμο για επιπλέον 30 λεπτά.

Αλείφουμε άλλη μια φορά την πανσέτα με κρέμα βαλσαμικό κατά τη διάρκεια του

ψησίματος.

Όπως όλα τα ψητά, μετά το πέρας του ψησίματος, θέλουν «ξεκούραση» για 15-20 λεπτά (ανάλογα με το μέγεθος τους) για να ανακτήσουν τα υγρά τους.

Σερβίρουμε με πατάτες φούρνου και πράσινη σαλάτα.

Πηγή: briefingnews.gr