

12 Μαΐου 2020

Γεμιστό ζουμερό ρολό κιμά με baby πατάτες βουτύρου και μυρωδικά

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





Υλικά Συνταγής

1½ κιλό κιμά ανάμεικτο χοιρινό και μοσχάρι

1 μεγάλο τριμμένο κρεμμύδι

1 σκ. σκόρδο

1 τριμμένο καρότο

2 κ.σ. ψιλοκομμένος μαϊντανός

1 κ.γλ. ρίγανη

1/2 κ.γλ. τριμμένο μπαχάρι

1 μεγάλο αυγό

1 φλ. τριμμένη φρυγανιά

1/2 φλ. γάλα

4-5 κ.σ. γλάσο ντομάτας

αλάτι

πιπέρι

Για τη γέμιση

4 φέτες ζαμπόν

4 φέτες κασέρι

4 βρασμένα αυγά

2 βρασμένα καρότα

Για το γλάσο ντομάτας

1 συσκευασία ψιλοκομμένες ντομάτες 400 γραμ.

4 κ.σ. μαύρη ζάχαρη

αλάτι

πιπέρι

λίγα φρέσκα φύλλα βασιλικού

Για τις baby πατάτες βουτύρου

500 γραμ. baby πατάτες

2 κ.σ. βούτυρο

λιγο ψιλοκομμένο μαϊντανό

1 κ.σ. γλυκιά πάπρικα

αλάτι

πιπέρι

Εκτέλεση

Για το γεμιστό ρολό

Προθερμαίνουμε το φούρνο. Θα ψήσουμε το ρολό κιμά γεμιστό με αυγά, τυρί και ζαμπόν στους 160°C.

Σε μπολ βάζουμε τον κιμά, χοιρινό και μοσχάρι , το γλάσο ντομάτας το μαϊντανό, τη ρίγανη, το μπαχάρι το κρεμμύδι, το σκόρδο, το καρότο, το αυγό, τη φρυγανιά, το αλάτι και τρίβουμε πιπέρι και ζυμώνουμε. Λίγο λίγο ρίχνουμε το γάλα. Ζυμώνουμε το μείγμα πάρα πολύ καλά μέχρι που να μην κολλάει ο κιμάς στα τοιχώματα του μπολ και να αλλάξει χρώμα.

Απλώνουμε ένα μεγάλο κομμάτι αντικολλητικό χαρτί στον πάγκο. Απλώνουμε το μείγμα κιμά στη λαδόκολλα δίνοντας παραλληλόγραμμο σχήμα 25x20 εκ. περίπου. Απλώνουμε τις φέτες ζαμπόν ή προσούτο καθώς και τις φέτες τυριού αφήνοντας 1 εκ. κενό γύρω γύρω. Βάζουμε και το βραστό αυγό. Με τη βοήθεια της λαδόκολλας τυλίγουμε το μείγμα σε ρολό.

Το τοποθετούμε σε μικρή μακρόστενη φόρμα του κέικ με τη λαδόκολλα. Αλείφουμε με το υπόλοιπο γλάσο όλη την επιφάνεια και ψήνουμε για 1 ώρα και 15'. Αφήνουμε να κρυώσει για 15'-20' και το βγάζουμε από τη φόρμα. Ότι ζουμάκι έχει βγάλει το ρολό το ρίχνουμε στις πατάτες βουτύρου.

Για το γλάσο

Στο μπλέντερ βάζουμε όλα τα υλικά για το γλάσο και τα χτυπάμε για 1' να γίνουν πολτός. Τα βάζουμε σε κατσαρολίτσα και τα σιγοβράζουμε για περίπου 15' μέχρι να πυκνώσει το μείγμα. Προς το τέλος το αλατίζουμε ελαφρά. Προερατικά ρίχνουμε λίγες σταγόνες μπαλσάμικο.

Για τις πατάτες

Τρίβουμε πλένουμε και βράζουμε τις baby πατάτες για 20' να μαλακώσουν. Τις σπάμε ελαφρά. Λιώνουμε το βούτυρο σε βαθύ τηγάνι και ρίχνουμε τις πατάτες τις αφήνουμε σε μέτρια φωτιά για 10'. Προσθέτουμε και ότι υγρά έχουν μείνει στη φόρμα με το ρολό. Πασπαλίζουμε μαϊντανό και πάπρικα κι αλατοπιπερώνουμε. Σερβίρουμε ζεστές τις πατάτες σε πιατέλα με το ρολό.

Extra Tip

Για να βεβαιωθούμε ότι ψήθηκε μέχρι μέσα τρυπάμε στο κέντρο το ρολό και αν το υγρό που βγαίνει είναι διάφανο τότε είναι ψημένο.

Πηγή: argiro.gr