

Χοιρινό ρολό γεμιστό με σύκα και καρύδια συνοδεία πουρέ κουνουπιδιού

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



Υλικά

Για το ρολό:

1 ½ – 2 κιλά χοιρινό φιλέτο, χωρίς κόκκαλο, ανοιγμένο για ρολό

2 κ.σ. ελαιόλαδο

1 κ.σ. θαλασσινό αλάτι

6 κλαδάκια θυμάρι

20 μακρόστενες φέτες χοιρινή, καπνιστή πανσέτα με μπαχαρικά

Για τη γέμιση:

1 κ.σ. ελαιόλαδο

1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

¼ φλ. καρύδια, τεμαχισμένα

1 κ.σ. φύλλα θυμαριού

1 ½ φρέσκο ψωμί τριμμένο (ψίχα)

¼ φλ. σύκα αποξηραμένα, τεμαχισμένα

1 αβγό, χτυπημένο
αλάτι, κατά βούληση
πιπέρι μαύρο, φρεσκοτριμμένο, κατά βούληση
Για τον πουρέ:

2 φλ. γάλα
½ φλ. κρέμα γάλακτος
1 κεφάλι κουνουπίδι, μπουκετάκια
¼ φλ. παρμεζάνα, τριμμένη
αλάτι, κατά βούληση
πιπέρι, κατά βούληση
Διαδικασία
Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 220C.

Τοποθετούμε μια σχάρα ψησίματος μέσα σε ένα ταψί.

Για τη γέμιση:

Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι για 3-4 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει.

Προσθέτουμε τα καρύδια και μαγειρεύουμε για 2-3 λεπτά, ανακατεύοντας συνεχώς.

Προσθέτουμε το θυμάρι και μαγειρεύουμε για 1 λεπτό.

Μεταφέρουμε το μείγμα σε ένα μπολ, προσθέτουμε την ψίχα ψωμιού, τα σύκα, το αβγό και ανακατεύουμε.

Αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε καλά.

Απλώνουμε το χοιρινό στην επιφάνεια εργασίας με την πέτσα προς τα κάτω και απλώνουμε ομοιόμορφα τη γέμιση στο κρέας, φροντίζοντας να μείνει περιμετρικά του κρέατος ένα περιθώριο 2 εκ. χωρίς γέμιση για να το τυλίξουμε ευκολότερα.

Τυλίγουμε σφιχτά το χοιρινό, αλείφουμε το ρολό με το ελαιόλαδο και αλάτι και τυλίγουμε τις φέτες πανσέτα γύρω από το ρολό.

Δένουμε το κρέας με σπάγκο μαγειρικής κάθε 2 εκ. και το τοποθετούμε στη σχάρα ψησίματος.

Πασπαλίζουμε το ρολό με το θυμάρι και ψήνουμε για 25 λεπτά.

Χαμηλώνουμε το φούρνο στους 150C και ψήνουμε για 2 ώρες, μέχρι να μαγειρευτεί το κρέας.

Αφαιρούμε το ταψί από το φούρνο, σκεπάζουμε το ρολό χαλαρά με αλουμινόχαρτο και το αφήνουμε να ξεκουραστεί για 20 λεπτά.

Για τον πουρέ:

Σε μία κατσαρόλα βάζουμε το γάλα και την κρέμα γάλακτος και αφήνουμε να πάρουν μία βράση.

Μόλις αρχίσει να βράζει το μείγμα, προσθέτουμε το κουνουπίδι και μαγειρεύουμε με σκεπασμένη την κατσαρόλα για 8-10 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει.

Στραγγίζουμε και πολτοποιούμε το κουνουπίδι.

Προσθέτουμε την παρμεζάνα, ανακατεύουμε και αλατοπιπερώνουμε.

Σερβίρουμε το χοιρινό σε φέτες με συνοδεία πουρέ κουνουπιδιού.

Πηγή: dimitrisskarmoutsos.gr