5 Μαρτίου 2016

Ρολά μοσχαρίσια γεμιστά με Μαστέλο Χίου

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Προετοιμασία: 30 λεπτά
Ψήσιμο: 1 ώρα και 45 λεπτά
Μερίδες: 6
Δυσκολία: μέτριο

Υλικά

μοσχάρι νουά ή φιλέτο: 1.800 γρ. κομμένο σε 6 κομμάτια πάχους 3 εκ.
κρεμμύδι: 1 ψιλοκομμένο
ελαιόλαδο: 8 κουταλιές της σούπας
μανιτάρια: 200 γρ. ψιλοκομμένα
ψίχουλα ψωμιού: 3 κουταλιές της σούπας, μπαγιάτικα
φρέσκα κρεμμυδάκια: 2 ψιλοκομμένα
κρασί: 180ml λευκό ξηρό
μουστάρδα: 1 κουταλιά της σούπας
τυρί μαστέλο Χίου:400 γρ. τριμμένο
αλάτι: λίγο
πιπέρι: φρεσκοτριμμένο
λαχανικά για το γαρνίρισμα: πατάτες, καρότα, μανιτάρια, κρεμμυδάκια στιφάδου

Εκτέλεση

Ζεσταίνετε 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο και σοτάρετε τα μανιτάρια και τα κρεμμύδια, φρέσκα και ξερά, μέχρι να μαραθούν. Σβήνετε με το μισό κρασί και βράζετε μέχρις ότου τα υγρά εξατμιστούν. Προσθέτετε τα ψίχουλα ψωμιού και συνεχίζετε το σοτάρισμα για λίγο.

Αφήνετε το μείγμα να κρυώσει, προσθέτετε τη μουστάρδα και το μαστέλο και ανακατεύετε. Χτυπάτε τα κομμάτια του κρέατος μέχρι να πλατύνουν αρκετά και τα αλατοπιπερώνετε. Βάζετε πάνω σε κάθε κομμάτι 2 κουταλιές από το μείγμα μανιταριών και κατόπιν τυλίγετε και δένετε με σπάγκο το ρολό. Αλατοπιπερώνετε και εξωτερικά.

Ζεσταίνετε το μισό από το υπόλοιπο λάδι (3 κουταλιές) και ροδίζετε τα ρολά από όλες τις πλευρές. Τα μεταφέρετε σε γάστρα. Προσθέτετε γύρω γύρω τα λαχανικά, αλατοπιπερώνετε και περιχύνετε με το υπόλοιπο κρασί και το υπόλοιπο λάδι. Σκεπάζετε τη γάστρα, ψήνετε για 2 ώρες στους 180 °C στο φούρνο και στο τέλος ξεσκεπάζετε για να πάρουν ωραίο χρώμα.

Πηγή: cookgreek.com