

Χοιρινό γεμιστό με πέστο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

- 2 κιλά χοιρινό μπούτι
- 2 πατάτες μέτριες κομμένες στη μέση
- 2 κ.σ. φασκόμηλο φρέσκο ψιλοκομμένο
- 1 κούπα κρασί λευκό
- 2 κ.σ. δεντρολίβανο ψιλοκομμένο
- 2 κεφάλια σκόρδο και άλλες 3 σκελίδες
- 1 κ.γ. σπόροι γλυκάνισου
- ελαιόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι

4 ώρες

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares [5606bf075942176c08f602bcfd1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740](#)

5

Μερίδα/ες

Difficulty [ff7c9d703c09daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6](#)

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε το φασκόμηλο, το δεντρολίβανο, τις 3 σκ. Σκόρδο, το γλυκάνισο, ελαιόλαδο, 1 κ.σ. κοφτή αλάτι και 2 κ.γ. πιπέρι σε ένα μούλτι και τα χτυπάμε μέχρι να πάρουμε μια πάστα. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο ακόμα ελαιόλαδο.
- Ανοίγουμε το κρέας «πεταλούδα» όσο το δυνατόν πιο λεπτό ή ζητάμε από το χασάπη μας να το κάνει.
- Αλοιφουμε το εσωτερικό του κρέατος με την αρωματική πάστα και το τυλίγουμε το κρέας σε ρολό.
- Με τη βοήθεια σπάγκου το δένουμε σφιχτά.
- Σε ένα μικρό ταψάκι βάζουμε τα κεφάλια από τα σκόρδα κομμένα στα δύο και τις πατάτες. Πάνω τους βάζουμε το κρέας ώστε να μην ακουμπάει στον πάτο του ταψιού το αλατοπιπερώνουμε ελαφρά, αλοιφουμε με ελαιόλαδο και το βάζουμε στο φούρνο στους 160 βαθμούς για 3-4 ώρες.
- Στα 30 λεπτά ρίχνετε το κρασί πάνω στο κρέας και ανά 40 λεπτά ραντίζετε το κρέας με τους χυμούς του.
- Είναι έτοιμο όταν μαλακώσει πάρα πολύ.
- Αφαιρείτε από το φούρνο και το αφήνετε τουλάχιστον 20 λεπτά να ξεκουραστεί πριν το κόψετε φέτες και το σερβίρετε μαζί με τις πατάτες.
- Το σκόρδο μπορείτε να το αλείψετε πάνω σε λίγο ψωμί.

Πηγή: akispetretzikis.com