

4 Οκτωβρίου 2018

Ρολά από στήθος γαλοπούλας γεμιστά με χοιρινό κιμά και σάλτσα σύκου

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Φωτογραφία: Αναστασία Αδαμάκη - Food Styling: Αντωνία Κατή

Πολύ νόστιμα ρολά γαλοπούλας με πλούσια γέμιση, που ταιριάζουν πολύ στο κυριακάτικο και το γιορτινό τραπέζι.

Μερίδες:4-6 Χρόνος προετοιμασίας:30' Χρόνος μαγειρέματος:60' Έτοιμο σε:1:30'

ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ: Ντίνα Νικολάου

Υλικά

Για τα ρολά

2 στήθη γαλοπούλας, φιλέτο, 800γρ. συνολικά (ζητήστε από τον κρεοπώλη σας να τα ανοίξει στη μέση σαν βιβλίο και να τα χτυπήσει καλά για να λεπτύνουν και να πλατύνουν)

300ml κρασί λευκό ξηρό

400ml ζωμό κότας φρέσκο ή από κύβο

6 σύκα ξερά, κομμένα στη μέση

3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Για τη γέμιση

3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

1 κρεμμύδι μέτριο, τριμμένο

400γρ. χοιρινό κιμά, από σπάλα

4 κουτ. σούπας ρύζι καρολίνα

½ φλιτζάνι σύκα ξερά, ψιλοκομμένα

1 κουτ. γλυκού κόλιανδρο σε σκόνη

½ κουτ. γλυκού μπαχάρι σε σκόνη

½ φλιτζάνι κονιάκ

αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Για τη σάλτσα

1 κουτ. γλυκού κορνφλάουρ

αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Διαδικασία

Πρώτα ετοιμάζετε τη γέμιση: Σε μια μέτρια κατσαρόλα ζεσταίνετε το ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά και σοτάρτε το ξερό κρεμμύδι για 1-2 λεπτά. Προσθέτετε τον κιμά και συνεχίζετε το σοτάρισμα για 5 λεπτά, ανακατεύοντας διαρκώς με ξύλινη κουτάλα, μέχρι ο κιμάς να αλλάξει χρώμα και να στεγνώσει αρκετά. Προσθέτετε το ρύζι, τα ψιλοκομμένα ξερά σύκα, το κόλιανδρο, το μπαχάρι, το κονιάκ, αλάτι και πιπέρι και μαγειρεύετε για άλλα 3 λεπτά, ανακατεύοντας. Αποσύρετε από τη φωτιά.

Σε μια επίπεδη επιφάνεια απλώνετε τα ανοιγμένα φιλέτα γαλοπούλας και τα πασπαλίζετε με αλάτι και πιπέρι. Απλώνετε το μίγμα της γέμισης σε όλη την επιφάνειά τους και τα τυλίγετε σε σφιχτά ρολά. Τα στερεώνετε με οδοντογλυφίδες (ή τα δένετε σφιχτά με σπάγγο μαγειρικής, σε πυκνά διαστήματα) για να μην ανοίξουν.

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 190οC. Βάζετε τα ρολά σε ένα μέτριο ταψί και προσθέτετε τα σύκα, το κρασί, το ζωμό κότας και το ελαιόλαδο. Πασπαλίζετε τα ρολά με αλάτι και πιπέρι, βάζετε το ταψί στον φούρνο και τα ψήνετε για 40-45 λεπτά, μέχρι να ροδίσει η επιφάνειά τους και να μαλακώσουν, βρέχοντάς τα τακτικά με τα υγρά του ταψιού. Βγάζετε τα ρολά από το ταψί, τα τυλίγετε με αλουμινόχαρτο και τα διατηρείτε ζεστά.

Για τη σάλτσα: Πολτοποιείτε στο μπλέντερ τα υγρά του ταψιού με τα σύκα και ρίχνετε το μίγμα σε ένα κατσαρολάκι. Προσθέτετε αλάτι και πιπέρι, ζεσταίνετε σε μέτρια φωτιά, ρίχνετε και το κορνφλάουρ διαλυμένο σε ένα φλιτζανάκι του καφέ κρύο νερό και ανακατεύετε για λιγότερο από 1 λεπτό, μέχρι η σάλτσα να δέσει. Αποσύρετε από τη φωτιά και τη διατηρείτε ζεστή.

Για να σερβίρετε, αφαιρείτε το αλουμινόχαρτο από τα ρολά, πετάτε τις οδοντογλυφίδες (ή τον σπάγγο) και τα κόβετε σε μέτριες φέτες, που ακουμπάτε σε πιάτα ή πιατέλα και περιχύνετε με τη ζεστή σάλτσα.

Πηγή: olivemagazine.gr