

Ricetta: **Bon Roll**

Autore: WWW.MISYA.INFO

Dosi per : 4 persone

Tempo di cottura : 40 min

Tempo di preparazione : 40 min



Come ben sapete io ho la smania di riprodurre in casa tutti i cosiddetti cibi pronti, ho già sperimentato con successo le spinacine, i sofficcini e ora... è la volta del Bon Roll.

L'idea me l'ha data una ragazza che legge il blog, Veronica se non sbaglio. Come primo esperimento ho provato una versione di simil Bon Roll al pollo con ripieno di prosciutto cotto e formaggio. Ho aggiunto poi delle patate sia all'impasto che al ripieno, come suggerito in varie ricette che ho trovato su vari blog di cucina.

Diciamo che dopo una settimana di torte e decorazioni in MMF ora una bella ricetta di secondo piatto ci voleva proprio ;)

Ingredienti per 4 persone:

500 gr di petto di pollo
3 patate
1 uovo
20 gr di parmigiano
3 cucchiaini di pangrattato
erba cipollina
sale
olio

200 gr di scamorza
100 gr di prosciutto cotto
1/2 bicchiere di vino bianco

Procedimento

Lessate le patate in una pentola con l'acqua. Non appena saranno pronte sbucciatele e passatele in uno schiacciapatate formando una purea. Tritate il petto di pollo in un mixer e disponetelo in una terrina insieme ai 2/3 della purea di patate, all'uovo, al parmigiano grattugiato, all'erba cipollina e ad una presa di sale.

Iniziate ad impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungete il pangrattato (la quantità dipende dalla capacità di assorbimento delle patate che avete utilizzato) e impastate nuovamente, fino ad ottenere un panetto sodo.

Stendete il composto ottenuto su un foglio di carta forno. Coprite con un altro foglio di carta forno e, con un mattarello di legno, stendetelo fino ad ottenere un rettangolo dello spessore di circa un centimetro.

Tritate il prosciutto e la caciottina nel mixer e raccogliete il tutto in una terrina. Aggiungete la rimanente purea di patate ed amalgamate in modo omogeneo.

Date all'impasto la forma di un salame che andrete poi a disporre al centro dell'impasto di pollo.

Aiutandovi con la carta forno, arrotolate il Bon Roll fino ad ottenere un cilindro e sigillatene bene i bordi.

Sistematelo su una placca da forno e cuocete a 180°C per circa 40 minuti, immerso in 2 dita d'acqua e con l'aggiunta di un filo d'olio.

A metà cottura sfumate il Bon Roll con del vino bianco.

A cottura ultimata lasciate intiepidire il Bon Roll (altrimenti fuoriuscirà tutto il ripieno come in foto), quindi tagliatelo a fette e servite.