Ricetta: **BonRoll**

Author: WWW.MISYA.INFO

Come ben sapete io ho la smania di riprodurre in casa tutti i cosiddetti cibi pronti, ho già sperimentato con successo le spinacine, i sofficini 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 sui 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 medie
1 uovo
20 gr di parmigiano
3 cucchiai di pan grattato
erba cipollina
sale
olio
200 gr di scamorza
100 gr di prosciutto cotto
1/2 bicchiere di vino bianco

Tempo di preparazione: 40 min
Tempo di cottura: 40 min
Tempo totale: 1 ora 20 min

Procedimento per preparare il BonRoll
Lessare le patate in una pentola con l'acqua.Non appena saranno pronte sbucciarle e passarle in uno schiacciapatate formando una purea.
Tritare il petto di pollo in un mixer e disporlo in una terrina insieme ai 2/3 della purea di patate, all'uovo, il parmigiano grattugiato, l'erba cipolina ed una presa di sale

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

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

Tritare il prosciutto e la caciottina nel mixer e raccogliere il tutto in una terrina.
Aggiungere la rimanente purea di patate ed amalgamare in modo omogeneo.

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

Aiutandovi con la carta forno, arrotolare il bonroll fino ad ottenere un cilindro e sigillare bene i bordi.

Sistemare il bon roll su una placca da forno e cuocere a 180 gradi per circa 40 minuti immerso in 2 dita d'acqua e un filo d'olio

A metà cottura sfumare il bonroll con del vino bianco.

A cottura ultimata lasciar intiepidire il bon roll (altrimenti fuoriuscirà tutto il ripieno come in foto) quindi tagliarlo a fette e servirlo.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO