



## Ρολό από κοτόπουλο γεμιστό με αχλάδι και gorgonzola με Fregola Sarda σαν συνοδευτικό

**Στήθος κοτόπουλο ρολό, τυλιγμένο σε προσούτο και γεμιστό με αχλάδι, gorgonzola και καρύδια με συνοδευτικό fregola sarda, μαγειρεμένη με την τεχνική του ριζότο**

*by Alex Tsiotinis*

### Υλικά

### Εκτέλεση

#### Για το κοτόπουλο

- 1 στήθος κοτόπουλο (με το δέρμα)
- 3 φέτες προσούτο
- 1 κ. σ. κρέμα από gorgonzola
- 1 κλωνάρι δεντρολίβανο
- 5 κλωνάρια σχοινόπρασο
- 4- 5 καρύδια ή pecan
- ½ αχλάδι
- αλάτι, πιπέρι
- 50g βούτυρο

#### Για την fregola

- 100g fregola sarda
- ½ κρεμμύδι λευκό φιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 20g βούτυρο
- ½ αχλάδι
- 1 κ. γ. πάστα καυτερής πιπεριάς

#### Κοτόπουλο

- Ξεκινάμε φτιάχνοντας τη γέμιση.
- Αφαιρούμε τα φύλλα μόνο από το δεντρολίβανο, τα φιλοκόβουμε μαζί με το σχοινόπρασο και τα βάζουμε σε ένα μπολ.
- Κόβουμε το αχλάδι σε κύβους.
- Προσθέτουμε τα pecan χοντροκομμένα καθώς και το αχλάδι και την κρέμα gorgonzola.
- Διορθώνουμε σε αλάτι και πιπέρι.
- Ανοίγουμε με ένα μαχαίρι το στήθος του κοτόπουλο σαν βεντάλια.
- Απλώνουμε μια διάφανη μεμβράνη πάνω στο ξύλο κοπής μας και στο κέντρο τοποθετούμε 3- 4 φέτες προσούτο ανάλογα με το μέγεθος του στήθους που έχουμε.
- Επάνω του ακουμπάμε το στήθος με την πλευρά του δέρματος να ακουμπάει πάνω στο προσούτο.
- Βάζουμε στο κέντρο ακριβώς 2 κουταλιές από τη γέμιση που φτιάξαμε και με τη βοήθεια της μεμβράνης κάνουμε ένα σφιχτό ρολό.
- Το σφραγίζουμε πολύ καλά με μια δεύτερη στρώση μεμβράνης.
- Τοποθετούμε το κοτόπουλο όπως είναι με τη μεμβράνη για 15' σε νερό που σιγοβράζει ή σε ζωμό κοτόπουλο.
- Στη συνέχεια με μια τρυπητή κουτάλα βγάζουμε το κοτόπουλο από τον ζωμό, το ξετυλίγουμε προσεκτικά και το βάζουμε σε ένα ταψί μαζί με το βούτυρο.

Ρολό από κοτόπουλο γεμιστό με αχλάδι και gorgonzola  
με Fregola Sarda σαν συνοδευτικό



- Τελειώνουμε το ψήσιμο για 5- 6´ στους 200ο να πάρει χρώμα.

400g ζωμός  
κοτόπουλο  
αλάτι  
για το δέσιμο  
μια κουταλιά κρέμα  
από gorgonzola  
20g ακόμα βούτυρο  
25g παρμεζάνα

### **Fregola sarda**

- Ζεσταίνουμε μια κατσαρόλα και λιώνουμε το βούτυρο.
- Σπάμε το σκόρδο με την πίσω πλευρά ενός μαχαριού.
- Τσιγαρίζουμε το σκόρδο και το κρεμμύδι.
- Κόβουμε το αχλάδι σε κύβους και το προσθέτουμε στην κατσαρόλα.
- Συνεχίζουμε με την πάστα της πιπεριάς.
- Προσθέτουμε την fregola και την καβουρδίζουμε για 2- 3´.
- Σβήνουμε με ζωμό κοτόπουλο σαν να κάνουμε ριζότο, προσθέτοντας ζωμό σιγά σιγά μέχρι να μαγειρευτεί το ζυμαρικό (ο ζωμός που θα χρειαστεί επηρεάζεται και από το μέγεθος της κατσαρόλας οπότε μπορεί λίγο παραπάνω ή λιγότερο από τα 400g που προτείνουμε)
- Όταν το ζυμαρικό είναι σχεδόν έτοιμο (η fregola που χρησιμοποιήσαμε εμείς θέλει περίπου 15- 17´, ελέγξτε την αναφορά στη συσκευασία) αφαιρούμε από τη φωτιά και χυλώνουμε με την κρέμα gorgonzola, το βούτυρο και την παρμεζάνα.
- Διορθώνουμε σε αλάτι και πιπέρι και είμαστε έτοιμοι.

### **Στήσιμο**

- Βάζουμε το ζυμαρικό στο κέντρο του πιάτου και το απλώνουμε να πάει παντού.
- Τοποθετούμε το ρολό κοτόπουλο από πάνω και απολαμβάνουμε.

Ρολό από κοτόπουλο γεμιστό με αχλάδι και gorgonzola  
με Fregola Sarda σαν συνοδευτικό