

ROLO DE CARNE CASEIRO COM ESTUFADO DE CASTANHAS E COGUMELOS



INGREDIENTES

- 500G DE PEITOS DE FRANGO
- 16CL DE LEITE GORDO
- 80G DE MASCARPONE
- 1 OVO INTEIRO + 1 GEMA
- 255G DE FÉCULA DE MILHO
- 2CL DE CONHAQUE
- 10G DE MANTEIGA
- SAL, PIMENTA
- 300G DE COGUMELOS FRESCOS OU CONGELADOS
- 300G DE CASTANHAS
- 50G DE MANTEIGA
- 5CL DE VINHO BRANCO
- 2 CHALOTAS
- 1 COLHER DE SOPA DE ÓLEO DE AVELÃ
- 2 RAMINHOS DE SALSA
- 15 CL DE NATAS
- SAL, PIMENTA
- 1 PITADA DE MALAGUETA

CONFEÇÃO

1. Coloque o frango na taça com a lâmina picadora e programe à velocidade 12 durante 30 segundos. Adicione o mascarpone, o ovo e a gema, o leite, o conhaque e a fécula. Tempere com sal e pimenta e programe à velocidade 11 durante 2 minutos.
2. Prepare 6 folhas de película aderente e coloque o recheio em cada uma. Enrole fechando bem até às extremidades, de forma a obter rolos. Envolve-os novamente em película aderente.
3. Deite 0,7L de água na taça. Coloque os rolos de carne no cesto de cozedura a vapor, e este na taça. Selecione o programa do vapor (Steam) P1 durante 30 minutos. Reserve os rolos, deixando-os envolvidos na película.
4. Limpe os cogumelos e corte-os em dois. Descasque as chalotas e corte-as em dois. Coloque as chalotas e as folhas de salsa na taça com a lâmina picadora e programe à velocidade 11 durante 20 segundos. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador, adicione a manteiga, os cogumelos e as castanhas. Tempere com sal e pimenta e selecione o programa de cozedura lenta (Slow Cook) P1 durante 5 minutos. Decorridos 3 minutos, deite o vinho branco pelo orifício da tampa.
5. No final do programa, deite as natas e selecione o programa de cozedura lenta (Slow Cook) P2 durante 15 minutos.
6. Retire a película aos rolos de carne. Aqueça uma frigideira e deixe a manteiga derreter. Deixe os rolos alourar alguns minutos de todos os lados. Acompanhe-os com as castanhas e os cogumelos e polvilhe com um pouco de malagueta.