

ROLO DE CAPÃO, RECHEIO DE NATAL - PURÉ DE BATATA COM TRUFA



INGREDIENTES

- 400G DE CAPÃO SEM OSSO (PEÇA AO SEU TALHANTE PARA O DESOSSAR NA TOTALIDADE)
- 200G DE CARNE DE SALSICHA
- 55G DE CEBOLA
- 2 FATIAS DE PÃO DE FORMA
- 1 OVO
- 7CL DE LEITE
- 230G DE CASTANHAS EM VÁCUO OU EM LATA
- 60G DE ALPERCES SECOS
- 2 RAMINHOS DE SALSA
- 40G DE MANTEIGA
- 1 PITADA DE PAPRIKA
- 5G DE CALDO DE AVES
- 1000G DE BATATAS
- 150G DE MANTEIGA COM SAL
- 40CL DE LEITE
- 50G DE TRUFAS
- SAL, PIMENTA
- ÁGUA

CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e corte-a em pedaços.

2. Demolhe as fatias de pão de forma no leite.

3. Na taça do robot, equipada com a lâmina picadora, deite a cebola e a salsa. Pique na velocidade 12 durante 20 segundos.

4. Adicione os alperces e as castanhas e triture na velocidade 8 durante 20 segundos.

5. Adicione a carne de salsicha, o pão de forma e o leite, o ovo e a paprika. Tempere com sal e pimenta. Misture tudo na velocidade 6 durante 30 segundos.

6. Estenda uniformemente os pedaços de capão sobre película aderente. Tempere com sal e pimenta.

7. Deite o recheio no centro e enrole tudo, apertando bem por forma a obter um rolo. Dê um nó em cada uma das extremidades.

8. Numa caçarola grande com água a ferver, deite o rolo e deixe cozinhar durante 15 minutos.

9. Pré aqueça o forno a 180°C.

10. Retire o rolo de carne, retire a película aderente e aloure-o num frigideira com 20g de manteiga.

11. Coloque o rolo de carne numa travessa compatível com o forno e refresque a frigideira com o caldo de galinha diluído em 15 cl de água. Adicione os 20g de manteiga restantes e verta o suco sobre o rolo de carne.

12. Leve ao forno durante 40 minutos.

13. Lave e descasque as batatas. Corte-as em pequenos pedaços.

14. Na taça do robot, equipada com o acessório batedor, verta o leite e adicione as batatas. Misture na velocidade 4 à 100°C durante 30 minutos.
