

Rolada boczkowa z kabanosem serwowana z fasolką szparagową z pesto rosso na oleju rydzowym



EWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na roladę

boczek	2,5 kg
Musztarda miodowa Prymat	1 łyżka
musztarda dijon	0,5 łyżki
kabanos	4
szczypiorek	1 pęczek
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	
czosnek ząbki	3

Składniki na fasolkę szparagową z pesto rosso na bazie oleju rydzowego

suszone pomidory	6 szt
czosnek ząbki	2
orzechy pistacjowe	2 garść
sól do smaku	
Pieprz czarny Prymat w młynku	
bazylia świeża	1 pęczek
olej rydzowy	kilka łyżek
fasolka szparagowa	1 kg

Kroki postępowania

- KROK 1** Osuszony boczek pozbawiony skóry solimy, pieprzymy i nacieramy przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Płat boczku smarujemy po wewnętrznej stronie połączonymi ze sobą musztardami. Pośrodku układamy kabanosy owinięte szczypiorem. Boczek zawijamy, tworząc zwartą roladę- zawiązujemy dokładnie i ściśle dratwą. Przekładamy do żaroodpornego naczynia i pieczemy 1 godzinę na każdy kilogram mięsa - temp. 200 stopni, na początku bez przykrycia. Kiedy rolada się zrumieni należy przykryć ją papierem do pieczenia lub przykrywką. Roladę podajemy ze zblanszowaną fasolką szparagową okraszoną domowym pesto rosso.
- KROK 2** Fasolkę gotujemy krótko w osolonej wodzie- musi być al dente. Pomidory suszone, czosnek, pistacje oraz listki bazylii miksujemy dolewając stopniowo olej rydzowy- do uzyskania pożądaney konsystencji. Doprawiamy solą i pieprzem. Fasolkę układamy obok rolady boczkowej, skrapiamy ją domowym pesto. Zdobimy świeżym szczypiorkiem. Smacznego!