

ROTOLO DI POLLO VEG ,RIPIENO DI SALAMINO ,UVETTA E PISTACCHI E AVVOLTO NELL'AFFETTATO VEGANO



4°SECONDO PIATTO DEL MENÙ VEGAN DELLE FESTE NATALIZIE DI
Viaggi&AssaggiFelici



Viaggieassaggifelici.blog

Viaggiando con amore
blog di viaggi e cucina vegana

MENU DELLE FESTE 2021



ANTIPASTI

- SUSHI CRUDISTA VEGANO
- RICOTTA DI SESAMO
- INSALATA RUSSA CRUDISTA
- PATÉ CRUDISTA DI SEMI
- GYOZA O JIAOZI VEGAN ALLA PIASTRA (RAVIOLI GIAPPONESI/CINESI) ACCOMPAGNATI DA SALSA PICCANTE

PRIMI PIATTI

- ♣ QUICHE LORRAINE CRUDISTA DI FUNGHI E OLIVE TAGGIASCHE
- ♣ LASAGNE CON RAGÙ DI JACHFRUIT CON CREPES DI MAIS E BESCIAPELLA DI YOGURT DI SOIA
- ♣ CREPELLE DI CASTAGNE RIPIENE DI RAGÙ DI CARCIOFI
- ♣ GNOCCHI DI RISO
- ♣ LASAGNE BIANCHE DI PANE CARASAU CON SUGO DI BROCCOLI E FUNGHI CHAMPIGNON CON BESCIAPELLA DI VERDURE

SECONDI PIATTI

- STROGANOV VEGANO CON JACHFRUIT
- ARROSTO DI JACHFRUIT E CECI CON SALSA AI FUNGHI
- STOCCAFISSO MANTECATO VEGANO (SOIAFISSO)
- OSSOBUCO VEGAN ALLA MILANESE
- ROTOLO DI POLLO VEG .RIPIENO DI AFFETTATO ,UVETTA E PISTACCHI

INSALATE E CONTORNI

- ♣ INSALATA BERGERA DELLE LANGHE CON ROBIOLA AUTOPRODOTTA
- ♣ INSALATA CIPRIOTA
- ♣ INSALATA DI PATATE ALLA CIPRIOTA
- ♣ INSALATA CON FIORI EDULI DI ROSA, FIORDALISO E CALENDULA
- ♣ TRIS DI PURÉ (GIALLO DI PATATE, VERDE DI PISELLI ,ARANCIONE DI CAROTE)

DOLCI

- CHRISTMAS CAKE BRITANNICA VEGANA (TORTA DI NATALE BRITANNICA IN VERSIONE VEGANA)
- TRONCHETTO DI CAPODANNO
- VEGAN TARTE TATIN RIVISITATA CON CREMA DI HAHÍ CRUDISTA
- CIOCCOLATINI RIPIENI MISTI

PANE , CRACKERS E GRISSINI

- CRACKERS ALL'ORIGANO CRUDISTI
- GRISSINI CRUDISTI AL ROSMARINO

VINI

- BIANCO: PIEVALTA , VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC (BIO , E CERTIFICATO VEGAN)
- ROSSO: AVIGNONESI, VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG (BIO E CERTIFICATO VEGAN)

SPUMANTE

- SANTA TRESA IL GRILLO VINO SPUMANTE BRUT (BIO E VEGAN)

Viaggie Assaggifelici 2021

*New Year
New Me!*



*Ed anche questa volta la mia missione è veganizzare
Un secondo piatto saporito con un ripieno goloso: il rotolo*

di pollo vegano , ripieno di salamino veg, pistacchi e uvetta.

Una ricetta sfiziosa con una farcitura gustosa, ideale per una cena delle feste in famiglia o con amici.

Bello da vedere e buono da mangiare, è tutto da provare!

INGREDIENTI

- 200 g di granulare di soia
- 70 g DI FARINA DI MAIS
- 10 gocce di fumo liquido
- q.b Sale
- q.b paprika dolce
- 1 cucchiaino di mix spezie per arrostiti
- Olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiaini salsa di soia o tamari senza glutine
- 200 g di salamino veg (in fondo la mia ricetta)
- 60 g di lievito alimentare
- 30 g di uvetta
- 30 g di pistacchi sgusciati e tritati
- 30 g di mandorle tritate
- 100 g di affettato veg GLUTEN free
- pane a fette di segale
- 200 ml.di latte veg
- olio extravergine di oliva
- peperoncino



POTETE ACQUISTARLO QUI <https://amzn.to/3ESrSOV>



POTETE ACQUISTARLO QUI <https://amzn.to/3GF0H8Z>

PROCEDIMENTO

- Mettete a bagno l'uvetta in acqua tiepida.
- In una terrina disponete le fette di pane , copritele di latte e dopo 10 minuti scolatele e strizzatele.
- Mescolate il granulare precedentemente sbollentato in brodo vegetale e frullato grossolanamente con il frullatore ad immersione insieme ai 2/3 del pane ammollato, con la farina di mais ,10 gocce di fumo liquido diluito in un bicchiere di acqua,sale,mix spezie,salsa tamari e paprika dolce
- Fate riposare l'impasto qualche ora in frigo
- ***Andate poi a formare il nostro rotolo :***
- Tagliate a cubetti il salamino
- Tritate il pane rimasto
- unite l'uvetta strizzata,il lievito alimentare,le mandorle ed i pistacchi tritati grossolanamente, mescolate .
- Sopra un rettangolo di carta forno spalmate l'impasto dello spessore di 2 cm, al centro adagiate il composto di pane,salamino,uvetta,lievito,pistacchi e mandorle.
- Aiutandovi con la carta, formate un rotolo compatto e regolare.
- avvolgetelo prima con il foglio di carta da forno e poi in uno d'alluminio.



Cottura

- **Prima cottura sul Fornello** :In una casseruola versate 2 bicchieri d'acqua, adagiatevi il rotolo e cuocete coperto per 40 minuti
- **Seconda cottura in friggitrice ad aria**:Aprite il cartoccio Bardatelo con le fettine di affettato,richiudetelo solo con la carta forno e mettetelo nella friggitrice ad aria per 15 minuti alla massima potenza 204 gradi
- **Ritiratelo ,lasciate intiepidire, tagliate a fette e**

servite.

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciarmi un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!