

## Ρίσαηα με εορταστική γέμιση

### Υλικά

- 1-1 ½ kg ρίσαηα (καπάκι κιλότου)
- **200g Γέμιση Χριστουγεννιάτικη (Κωδ. 55015)**
- **60g Μαρινάτα Σχάρας (Κωδ. 50605)**
- 100g ξινόμηλο (κομμένο σε κύβους)
- 80g γραβιέρα (κομμένη σε κύβους)

### Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη Χριστουγεννιάτικη Γέμιση με το ξινόμηλο και τη γραβιέρα.
2. Με κοφτερό μαχαίρι χαράζουμε την ρίσαηα και δημιουργούμε μια εσοχή.
3. Αλείφουμε εσωτερικά το κρέας με τη μισή ποσότητα από τη Μαρινάτα Σχάρας.
4. Γεμίζουμε την ρίσαηα με τη γέμιση και δένουμε σφιχτά την τομή με σπάγκο μαγειρικής.
5. Αλείφουμε το κρέας και εξωτερικά με τη Μαρινάτα Σχάρας και τοποθετούμε σε πυρίμαχο δισκάκι.

### Οδηγίες ψησίματος

Περνάμε την ρίσαηα από ένα τηγάνι με λάδι για να πάρει χρώμα και ολοκληρώνουμε το μαγείρεμα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C για περίπου 20-30 λεπτά.

