

Ρολό αρνί “Πατούδο” Νάξου

Υλικά

- 1 αρνίσιο μπούτι (ή σπαλάκι)
- 100g Μαρινάτα Grecia (Κωδ. 50606)
- 100g Γέμιση Λαχανικών (Κωδ. 55012)
- 150g Γέμιση Πασχαλινή (Κωδ. 55081)
- 3g Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014) (προαιρετικά)
- ½ ματσάκι κρεμμυδάκια φρέσκα
- Αμπελόφυλλα

Εκτέλεση

1. Ξεκοκαλίζουμε το αρνί, (προαιρετικά αφήνουμε το κόκκαλο από το κότσι). Ανοίγουμε το κρέας με ένα μαχαίρι. Μαρινάρουμε εσωτερικά με τη Μαρινάτα Grecia και απλώνουμε την Πάστα Σκόρδου. Συνεχίζουμε απλώνοντας 4-5 μεγάλα αμπελόφυλλα.
2. Ψιλοκόβουμε τα κρεμμυδάκια και τα ρίχνουμε σε μία μπασίνα, με τη Γέμιση Λαχανικών και την Πασχαλινή Γέμιση.
3. Γεμίζουμε το μπούτι και τυλίγουμε σε ρολό. Δένουμε με ένα σπάγκο.
4. Με ένα πινέλο αλείφουμε εξωτερικά το μπούτι με τη Μαρινάτα Grecia. Διακοσμούμε με 2-3 αμπελόφυλλα και φέτες λεμονιού.
5. Τοποθετούμε στη βιτρίνα.

Οδηγίες Ψησίματος

Ψήνουμε στους 180°C για 2 ώρες και 20 λεπτά περίπου. Ρίχνουμε λίγο λευκό κρασί στο ταψί και ιδανικά ψήνουμε πάνω σε κληματόβεργες.

