

Γιορτινή ποπιέτα πετεινού

Υλικά

- 1 ολόκληρος πετεινός Α/Ο
- 250g χοιρινός κιμάς χοντροκομμένος
- **60g Μαρινάτα Grilled Chicken (Κωδ. 50644)**
- **200g Γέμιση Εορταστική (Κωδ. 55068)**
- **4g Καρύκευμα Μύκονος (Κωδ. 37009)**
- 100g κολοκύθα σε κυβάκια
- 50g τριμμένη γραβιέρα
- Λίγα φύλλα φρέσκο φασκόμηλο
- 1 κ. γ. σουσάμι καβουρδισμένο

Εκτέλεση

1. Ψιλοκόβουμε το φασκόμηλο και ανακατεύουμε με την κολοκύθα, τη γραβιέρα και την Εορταστική Γέμιση.
2. Καρυκεύουμε τον κιμά με το Καρύκευμα Μύκονος.
3. Απλώνουμε σε μεμβράνη τον κιμά σε πάχος 1cm και τοποθετούμε τη γέμιση στο κέντρο. Κλείνουμε τη μεμβράνη προσεκτικά ώστε να δημιουργηθεί μία μπάλα κιμά γεμισμένη με το μείγμα του ρυζιού. Βγάζουμε τη μεμβράνη.
4. Ανοίγουμε τα φιλέτα του πετεινού στον πάγκο εργασίας με την πέτσα προς τα κάτω σαν να φτιάχνουμε ρολό. Αλείφουμε εσωτερικά ελαφρώς με λίγη από τη Μαρινάτα Grilled Chicken και κλείνουμε την ποπιέτα.
5. Δένουμε την ποπιέτα περιμετρικά με σπάγκο ψησίματος ή λαστιχάκια για να κρατήσει το σχήμα της και στη συνέχεια δένουμε και σε 2-3 σημεία κατά μήκος. Μαρινάρουμε με την υπόλοιπη Μαρινάτα και διακοσμούμε με λίγο σουσάμι.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε το παρασκεύασμα σκεπασμένο σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 40 λεπτά.
Ξεσκεπάζουμε και συνεχίζουμε για ακόμη 30 λεπτά.