



Strudel di pollo e asparagi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

torta salata - pasta sfoglia - rotolone

Ingredienti per 6 persone

- 400 grammi di petti di pollo
- 150 grammi di fontina
- 1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva
- 1 confezione di pasta sfoglia
- 300 grammi di asparagi
- 250 ml di besciamella
- 1 tuorlo
- q.b. di sale

Preparazione:

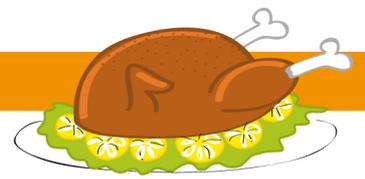
Preparare la besciamella. In un tegame, mettere un goccio di olio, aggiungere il pollo tagliato a dadini, quindi gli asparagi, che avrete cotto precedentemente a vapore. Unire la besciamella al pollo ed agli asparagi ed aggiungerci il formaggio. Stendere la pasta sfoglia e riempirla con il composto, chiuderlo e spennellare la superficie con un tuorlo d'uovo. Cuocere in forno a circa 200° fino a quando la superficie dello strudel non si sia dorata. Servire caldo.

Ingredienti per 6 persone

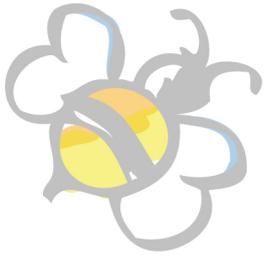
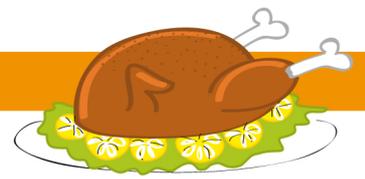
- 400 grammi di petti di pollo
- 150 grammi di fontina
- 1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva
- 1 confezione di pasta sfoglia
- 300 grammi di asparagi
- 250 ml di besciamella
- 1 tuorlo
- q.b. di sale

Preparazione:

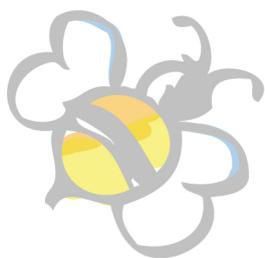
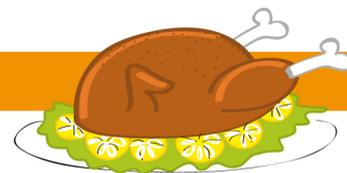
Preparare la besciamella. In un tegame, mettere un goccio di olio, aggiungere il pollo tagliato a dadini, quindi gli asparagi, che avrete cotto precedentemente a vapore. Unire la besciamella al pollo ed agli asparagi ed aggiungerci il formaggio. Stendere la pasta sfoglia e riempirla con il composto, chiuderlo e spennellare la superficie con un tuorlo d'uovo. Cuocere in forno a circa 200° fino a quando la superficie dello strudel non si sia dorata. Servire caldo.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it