
Strudel di pollo e asparagi in salsa di porri

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Bianchi, verdi o selvatici, gli asparagi nelle loro varietà sono sempre molto gustosi. Per assaporarli al meglio, come per tutte le altre verdure è fondamentale, che siano freschi, quindi al momento dell'acquisto, per valutarne la freschezza, basterà curvarli: se si spezzeranno e non si curveranno, vorrà dire che sono stati raccolti di recente. La ricetta di oggi è molto appetitosa, in quanto gli asparagi e la carne di pollo esaltano i loro sapori senza sovrapporli. Ingredienti per 6 persone Per lo strudel: 300 grammi di asparagi, 150 grammi di fontina, 1 cucchiaino di olio extra vergine d'oliva, 1 tuorlo, 400 grammi di pollo, q.b. di sale. Per la besciamella: 50 grammi di burro, 50 grammi di farina, mezzo litro di latte, noce moscata, q.b. di sale e di pepe. Per la pasta sfoglia: 100 grammi di farina, 100 grammi di margarina, un pizzico di sale. Per la salsa di porri: 1 porro, 10 grammi di burro, 100 grammi di panna fresca, q.b. di sale e di pepe. Preparazione Per la besciamella: in un tegame far tostare la farina nel burro quindi aggiungere il latte, precedentemente scaldato, il sale, il pepe ed una punta di noce moscata. Durante la cottura coprire con un coperchio e girare saltuariamente, controllando che non si attacchi al fondo e non faccia grumi. Per la pasta sfoglia: preparare un primo impasto con la margarina e 25 grammi di farina e lavorare fino a quando questa non si sia ben incorporata alla margarina. Con la farina residua, un pizzico di sale e poca acqua, fare un secondo impasto che dovrà risultare appiccicoso e molle. Con il mattarello stendere il primo impasto fino ad ottenere una sfoglia di forma quadrata di circa un centimetro di spessore. Al centro porre il secondo impasto a forma di panino. Piegare i quattro angoli del "quadrato" verso il centro al disopra del "panino". Stendere l'impasto così ottenuto e dargli una forma rettangolare con lo spessore sempre di un centimetro. Considerare come se il rettangolo fosse diviso in tre parti, unire gli angoli verso il centro l'uno sopra l'altro. Stendere nuovamente e ripetere l'operazione altre tre volte. Ad ogni giro spolverare di farina fino ad ottenere un composto omogeneo. Per lo strudel: in un tegame, mettere un goccio di olio, aggiungere il pollo tagliato a dadini, quindi gli asparagi, che avrete cotto precedentemente a vapore. Togliere dal fuoco ed unirvi la besciamella, gli asparagi ed 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°C fino a quando la superficie dello strudel non si sia dorata. Per la salsa di porri: far appassire il porro, tagliato a rondelle, in poco burro, togliere dalla fiamma, passare al mixer, aggiungere la panna fresca e regolare di sale e di pepe. Presentazione Tagliare lo strudel a fettine dello spessore di circa 1 centimetro, quindi disporle in un piatto piano da portata, porre al centro, a raggiera delle punte di asparagi. Versarvi la salsa di porri. Servire ben caldo. Cristina Orlandi cristina.orlandi@cosacucino.it