

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Strudel di carciofi e pollo

Strawberry · Friday, April 22nd, 2011

Ingredienti :(6 persone)

- 6 carciofi
- 400 gr petto di pollo
- 300 gr pasta sfoglia
- uno scalogno
- uno spicchio di aglio
- un mazzetto di timo
- un uovo
- mezzo bicchiere di vino
- 50 gr parmigiano grattugiato
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

Preparazione:

Mondate i carciofi, togliete le foglie dure e tagliateli a fettine, tagliate il petto di pollo a dadini. In una padella, versate un filo di olio, lo spicchio di aglio, il vino bianco, coprite e lasciate cuocere per 10 minuti, aggiungete il pollo e lasciate cuocere per 4 minuti, togliete dal fuoco, salate, pepate, aggiungete delle foglie di timo, il parmigiano grattugiato e lo scalogno tritato. Stendete la pasta sfoglia con un mattarello, spennellatela con l'uovo sbattuto, adagiate il composto ottenuto e chiudetela arrotolandola su se stessa. Ungete la parte esterna con dell'olio, adagiatela in una teglia e cuocete in forno per 15 minuti a 200°. Affettate lo strudel e disponetelo su di un piatto da portata.

This entry was posted on Friday, April 22nd, 2011 at 8:31 pm and is filed under [Italiane](#), [Pizze](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

