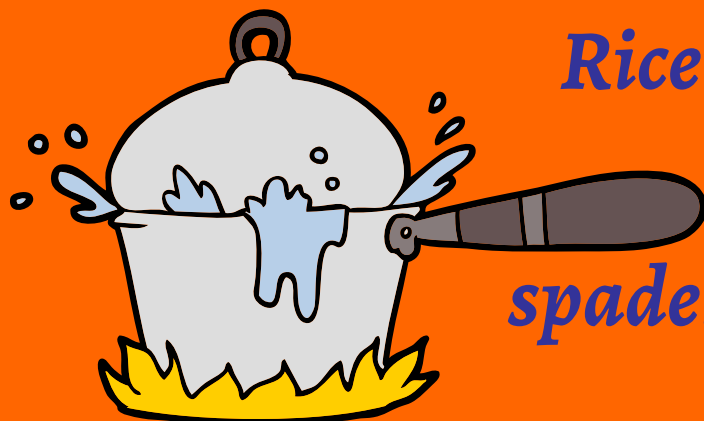




Sfogliata di
pollo
e verdure



*Ricettando
e
spadellando...*

Ingredienti per la torta

- 500 gr di pasta sfoglia
- 1 kg di carne di pollo
- 150 di prosciutto di Praga
- 150 gr di asparagi
- 100 gr di piselli
- 50 gr di parmigiano grattugiato
- 50 gr di burro
- 100 ml di vino bianco
- 1 scalogno
- prezzemolo
- timo
- olio extra vergine d'oliva
- sale - pepe
- 1 tuorlo
- 20 gr di farina
- 100 ml di brodo

Cosa si prepara per Pasqua in Lombardia?

Dalla Lombardia proviene uno dei prodotti pasquali più commercializzati e riconosciuti a livello nazionale: nasce infatti a Milano, intorno al 1930, la notissima colomba pasquale.

Tra le varie portate del menù di Pasqua non mancano le torte salate, tra cui la sfogliata di pollo e verdure, molto differente dalle altre torte rustiche pasquali.

E ovviamente come secondo non può mancare anche in Lombardia l'agnello o il capretto.

(<https://questionedibonta.blogspot.com/2013/03/pasqua-in-pentola-la-lombardia.html>)

Preparazione

- Fate scaldare un po' di burro e l'olio in una padella capiente e preparate un soffritto con lo scalogno, tritato finemente.
- Disossate il pollo e riducete la carne a pezzetti, aggiungetela al soffritto e fate cuocere una decina di minuti.
- Sfumate con il vino bianco, salate, pepate e continuate a cuocere, con il coperchio, per una ventina di minuti.
- Pulite gli asparagi e legateli tra loro con uno spago; metteteli a bollire per un quarto d'ora, in posizione verticale, lasciando fuori la parte delle punte.
- Nel frattempo bollite in abbondante acqua salata anche i piselli, per circa 10 minuti.
- A fine cottura scolate le verdure e tagliate a tocchetti gli asparagi.
- Levate il pollo dalla padella, conservando il fondo di cottura, e lasciatelo raffreddare.
- Stendete la pasta sfoglia in una teglia (deve essere di diametro minore rispetto alla sfoglia, che dovrà un po' strabordare) e bucherellate il fondo con una forchetta.
- Mescolate il pollo con gli asparagi, i piselli, il timo, il prezzemolo tritato, il prosciutto a dadini e il parmigiano grattugiato e versate tutto il composto ben amalgamato sulla base e ricoprite il ripieno con la pasta in eccesso, sigillandola bene lungo i bordi.
- Spennellate la superficie della torta rustica con il tuorlo sbattuto e mettete in forno preriscaldato a 200° per circa 35-40 minuti.
- La sfoglia dovrà leggermente gonfiarsi e prendere un colore dorato.
- Diluite il fondo di cottura del pollo con un po' di brodo, aggiungete la farina e mettete su fuoco basso, mescolate e fate rapprendere finché non si sarà formata una salsina dalla consistenza cremosa.
- Servite la sfogliata di pollo con verdure insieme alla salsa, messa in una ciotolina a parte.