

## Rotolo pollo e radicchio



Pasticciamocongiusero [sfoglia con pollo e radicchio]

*Questa ricetta è la prima con la quale mi sono avvicinata alla pasta sfoglia. Quando scopri la versatilità di questa pasta ti si apre un mondo! Nel mio frigo ne trovi sempre, una volta alla settimana è un ottimo salvacena!*

### ★ INGREDIENTI ★

1. 1 rotolo di pasta sfoglia
2. 1 radicchio trevigiano
3. 1 petto di pollo
4. 1 confezione di panna o 1 panetto di philadelphia

5. cipolla qb
6. rosmarino qb
7. Olio evo qb
8. sale qb

### ★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- taglia a tocchetti il petto di pollo
- lava e taglia il radicchio a fette, come se dovessi prepararlo in insalata eliminando quindi l'acqua con la centrifuga
- prepara il forno a 200°

### ★ PROCEDIMENTO ★

- In una wok metti l'olio, aggiungi la cipolla e fai soffriggere
- aggiungi il radicchio e soffoca con un coperchio fino a quando non si riduce il volume e riesci a mescolare
- aggiungi il pollo a tocchetti, rosmarino, pepe e sale
- fai saltare insieme al radicchio a fuoco vivace
- quando il pollo risulta scottato, aggiungi la panna per mantecare insieme gli ingredienti. (Io spesso sostituisco la panna con un panetto di philadelphia, per rendere meno "pesante" il piatto)
- Srotola la pasta sfoglia ed al centro disponi in fila le sottilette
- quando il pollo è tiepido, adagialo sempre al centro, sopra le sottilette (non metterlo troppo caldo altrimenti rischi di bucare la sfoglia)
- chiudi sovrapponendo i due lembi laterali, chiudi le

estremità ed inforna a 200° per 30°

Taglialo a fette e...buon appetito!



---

[Strudel di wurstel, patate e mozzarella](#)



Pasticciamocongiuseria ☐ Sfoglia con wurstel, patate e mozzarella ☐

*Ecco l'ennesima idea per farcire la sfoglia. Un piatto dai sapori bavaresi, da accompagnare ad un bel bicchiere di birra fresca. Questo strudel wurstel, patate e mozzarella si presta per essere gustato in estate, è buonissimo anche freddo!*

### ★ INGREDIENTI ★

1. 1 rotolo di pasta sfoglia rotonda, io utilizzo quella fresca della buitoni
2. 1/2 patate
3. 1 conf di wurstel grandi
4. 1/2 mozzarelle
5. senape
6. latte qb

7. sale qb

8. olio evo qb

### ★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- taglia a fettine sottili, per il lungo, i wurstel
- lessa le patate e tagliale a tocchetti
- taglia a tocchetti anche la mozzarella
- stempera 1 cucchiaino colmo di senape in una scodella con due cucchiaini di latte

### ★ PROCEDIMENTO ★

- disponi le fettine di wurstel su tutta la superficie della sfoglia
- aggiungi le patate e la mozzarella a tocchetti
- distribuisce la salsina di senape
- arrotola la pasta dando la tipica forma dello strudel
- aggiungi un filo d'olio ed un pizzico di sale
- inforna a 200° per 30'

Servi caldo il tuo strudel con wurstel , patate e mozzarella con una bella birra fresca e...buon appetito!!!!

