

Newsletter del 5 Maggio 2006

La ricetta della settimana a cura della Redazione

- STRUDEL DI POLLO ED ASPARAGI

Il vino della settimana a cura di Luca Nicolandi

- VERDICCHIO DI MATELICA - LA MONACESCA

Il cocktail della settimana

- GIUDITTA

Questa settimana la Redazione propone:

STRUDEL DI POLLO ED ASPARAGI

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°C fino a quando la superficie dello strudel non si sia dorata. Servire caldo.

Ricette collegate:

[Ricetta Besciamella:](http://www.cosacucino.it/oggi-preparo-ricetta.php/id_piatto/311/)

http://www.cosacucino.it/oggi-preparo-ricetta.php/id_piatto/311/

[Ricetta Pasta Sfoglia:](http://www.cosacucino.it/oggi-preparo-ricetta.php/id_piatto/424/)

http://www.cosacucino.it/oggi-preparo-ricetta.php/id_piatto/424/



Questa settimana la Redazione propone:

VERDICCHIO DI MATELICA - LA MONACESCA

Vitigno: Verdicchio di Matelica

Annata: 2004

Origine: Marche

Colore: Giallo paglierino

Odore: Profumi di fiori e di frutti bianchi (fiori di camomilla e di limone, mela)

Sapore: Fresco, ampio articolato e di buona persistenza

Accordo: Piatti di pesce nobile (branzino, orata)

Prezzo: Minore di 10 €



Descrizione:

Introdotti dal giallo paglierino tipico ci colpiscono i sentori di fiori di camomilla, di limone e mela matura che ritroviamo anche al palato dove il vino manifesta un perfetto equilibrio tra l'acidità ed il buon sostegno alcolico con un evidente ricchezza gustativa nel lungo finale.

Il cocktail della settimana:

GIUDITTA

- 1/2 di bevanda gassata analcolica
- 1/2 di whisky
- 1 cucchiaino di zucchero

Preparazione

Preparare direttamente nel bicchiere riempito per metà di ghiaccio tritato. Aggiungere alcune foglie di menta ed una ciliegina sciroppata. Decorare con un ramoscello di menta ed una fetta di limone.