STRUDEL ROTONDO DI POLLO

Ingredienti per 6 persone:

- 700 g di cosce di pollo spellate e tritate,
- 2 confezioni di pasta sfoglia per torte salate,
- 200 g di asparagi (surgelati),
- 200 g di piselli surgelati,
- 150 g di prosciutto cotto,
- 2 uova,
- 50 g di formaggio grana grattugiato,
- 1 pizzico di maggiorana,
- 1 cipolla,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva,
- sale.

In una casseruola, con l'olio extravergine d'oliva e la cipolla affettata sottilmente, fate rosolare il trito delle cosce di pollo, gli asparagi lessati e tagliati a rondelline, i piselli scongelati, il prosciutto cotto tagliato a dadini e la maggiorana.
Salate, bagnate con il vino bianco, fatelo evaporare e lasciate raffreddare.
A questo punto aggiungete all'impasto un uovo sbattuto ed amalgamate il tutto per bene.
Stendete la pasta sfoglia in uno stampo rotondo imburrato ed infarinato, sistemate il composto e coprite con l'altro disco di pasta sfoglia.
Se avanza della pasta, potete usarla per fare delle decorazioni.
Spennellate la superficie con l'altro uovo sbattuto e mettete in forno per 60 minuti a 200°.
Servite caldo o tiepido tagliato a fette non troppo sottili.