

Her er en Recept passende till Chianti



### Strudel med Fiore Sardo-ost, skinka, potatis och sparris

Ett vårrecept att para ihop med en Chianti DOCG. Fiore Sardo är en utvald pecorino (får) ost som har intensiva aromer av läder och krydda och ofta rökiga toner som, tillsammans med skinkan, harmonierar med vinet.

#### Ingredienser för 4 personer:

1 rulle smördeg, 150 g Fiore Sardo PDO-ost, 1 potatis på cirka 200 g, 10-12 tvättad och kokt sparris, 50 g lättrokt fet skinka skuren i små kuber, hackad persilja och mejram, salt, peppar och extra jungfruolja. 1 äggula och mjölk för att smörja strudeln.

#### Gör så här:

Skala och skär potatisen i tunna skivor. Koka potatisskivorna, torka sedan dem och krydda med hackad persilja och mejram, salt och lite peppar.

Skär den kokta sparrisen i små bitar och stek dem i en kastrull med skinkan och en droppe EVOO.

Riv halva osten och skär resten i strimlor som en tändsticka.

Rulla ut degen på en slät arbetsyta och skär av några remsor för dekoration.

Sprid ut potatisskivorna blandade med 2 msk riven Fiore Sardo på degen och placera sedan sparris, skinka och resten av den rivna osten och ostpinnarna ovanpå.

Rulla ihop degen för att göra en strudel och täta kanterna väl och korsa sedan degremorna ovanpå för dekoration.

Lägg strudeln på ett bakplåtspapper på en bakplåt, slå äggulan med 3 matskedar mjölk och använd den för att pensla toppen av strudeln.

Baka strudeln vid 200 ° C i 20 minuter i en varmluftsugn, stäng sedan av varmluften och baka i ytterligare 10 minuter med värme enbart underifrån.