



FEASR



REGIONE del VENETO



FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



ive

PERCORSI NELLA  
VENEZIA ORIENTALE

Qui gusto

## GLI ASPAGARGI VERDI AMARI MONTINE

È l'unico asparago verde tipico della Venezia Orientale e vanta una tradizione di coltivazione secolare che deriva da forme spontanee incrociate con varietà coltivate. Come gustarli: anche solo bolliti o cotti al vapore, con il loro sapore delicato e leggermente amarognolo sono ottimi come contorni, come base per piatti con uova e formaggi o per insaporire paste e risotti.

### GREEN ASPARAGUS AMARI MONTINE

*It is the only green asparagus typical of Eastern Venice and has a centuries-old tradition of growing that comes from spontaneous forms crossed with cultivated varieties.*

*How to enjoy them: only boiled or steamed; with their delicate and slightly bitter flavour they are great as a side dish, as a base for eggs and cheese dishes or to flavour pasta and risotto.*

### GRÜNER ZARTBITTERER SPARGEL VON MONTINE

*Dies ist der einzige grüne Spargel, der typisch für das östliche Venetien ist und er rühmt sich einer jahrhundertealten Anbautradition, die auf einer Kreuzung aus ursprünglichen und gezüchteten Arten basiert.*

*Wie isst man ihn? Auch diese Spargelart wird nur kurz gekocht oder gedämpft und eignet durch seinen vorzüglichen und leicht bitteren Geschmack bestens als Beilage, als Grundlage für Eier- oder Käsegerichte oder zum Verfeinern von Nudel- und Risotto-Gerichten.*

[www.veneto.to](http://www.veneto.to)

## STRUDEL DI ASPARAGI E TALEGGIO

### INGREDIENTI

200 gr di pasta per pizza  
100 gr di pasta sfoglia integrale  
6 asparagi  
6 fettine di prosciutto cotto  
taleggio  
1 uovo  
olio evo  
sale

La pasta per pizza se non avete voglia di prepararla, la trovate in qualsiasi supermercato o dal panettiere. Lavate e mondate gli asparagi e lessateli in acqua bollente salata, scolateli e fateli raffreddare. Stendete la pasta per pizza in forma rettangolare, aggiungete il taleggio a pezzetti, le fette di prosciutto e gli asparagi. Coprite il tutto con la pasta sfoglia, spennellate con l'uovo sbattuto e infornate a 180° per circa 20 minuti. Una volta cotto, sfornate e servite!

Questo articolo è stato pubblicato in Pane, pizza, focacce & co, Ricette

## ASPARGUS AND TALEGGIO STRUDEL

### INGREDIENTS

200 gr pizza dough  
100 gr whole wheat pasta  
6 asparagus  
6 slices of cooked ham  
taleggio  
1 egg  
extra virgin olive oil  
salt

*If you do not want to make it, you can find the pizza dough in any supermarket or bakery. Wash and clean the asparagus and boil them in salted boiling water, drain and let cool. Roll out the pizza dough in a rectangular shape, add the taleggio into small pieces, slices of ham and asparagus. Cover with the pastry, brush with beaten egg and bake at 180 degrees for about 20 minutes. Once cooked, take out of the oven and served!*

*This article was published in Pane, pizza, focacce & co, Ricette*

## STRUDEL MIT SPARGEL UND TALEGGIO

### ZUTATEN

200gr Pizzateig  
100gr Vollkorn-Blätterteig  
6 Spargelstangen  
6 Scheiben Kochschinken  
Taleggio (weicher Frischkäse)  
1 Ei  
Olivenöl  
Salz

*Wenn Sie den Pizzateig nicht selbst vorbereiten wollen, können Sie ihn auch in vielen Supermärkten bereits fertig kaufen. Waschen und schälen Sie den Spargel und lassen Sie ihn in kochendem Salzwasser sieden, abschließend abtropfen und abkühlen. Rollen Sie den Pizzateig rechteckig aus und belegen Sie ihn mit Stückchen des Taleggio, den Schinkenscheiben und dem Spargel. Bedecken Sie alles anschließend mit dem Blätterteig, bpinseln Sie den Strudel mit dem geschlagenen Ei und backen Sie ihn bei 180°C für etwa 20 min. Sobald er fertig ist, nehmen Sie ihn aus dem Ofen und können ihn servieren. Dieser Artikel wurde in Pane, pizza, focacce & co, Ricette veröffentlicht.*



# www.i-ve.it

Google+: <https://plus.google.com/b/107027491234869325840/>

Facebook: <https://www.facebook.com/pages/Ive/764231846954128>

YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCPkeohJkzpE8bE1LOmSk8Q>

Twitter: <https://twitter.com/IveVeneto>

Pinterest: <http://www.pinterest.com/iveit/>

Instagram: <http://instagram.com/ive.veneziaorientale>