



Strudel salato al radicchio, gorgonzola e noci

Porzioni : Per 6 persone

Ingredienti

Per la base :
- Pasta sfoglia

Per il ripieno :

- Radicchio di Treviso
- Gorgonzola
- Granella di noci
- Uovo
- Sesamo tostato
- Brodo vegetale

Quantità

Un rotolo rotondo

- 300 gr
- 100 gr
- 50 gr
- 1
- 10 gr
- 5 gr (un cucchiaino e mezzo)

Procedimento

Preparazione 15 minuti
Cottura 20 minuti

Pulire il radicchio, lavarlo, strizzarlo e tagliarlo a pezzi di 4 / 5 cm di lunghezza.
Tagliare il gorgonzola a cubetti di 1cm.
Romperlo l'uovo in una scodellina e sbatterlo.
Aprire la pasta sfoglia, distribuire il radicchio lungo il centro della pasta cercando di ottenere una striscia voluminosa dove aggiungerete il gorgonzola e i granelli di noci distribuendoli tutto lungo il radicchio.
Ripetere l'operazione con il brodo vegetale.
Con un pennello alimentare, bagnate i bordi della sfoglia con l'uovo sbattuto , arrotolate e sigillate i bordi.
Spennellate lo strudel con l'uovo e cospargetelo con i semi di sesamo tostati
Infornate a 180° C per 20 minuti circa

Osservazioni e Varianti

Foto

