

# STRUDEL DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- pasta sfoglia
- carote lessate
- olio d'oliva
- spinaci
- funghi champignon trifolati
- alcune fette formaggio edamer
- zucchine trifolate
- melanzane trifolate
- alcune fette prosciutto cotto
- alcuni tuorli d'uovo
- pomodoro
- basilico

Nella pasta sfoglia (decongelata...) tirata sottile stendi a strati: carote lessate e poi saltate in un po' d'olio extra-vergine; spinaci anch'essi saltati; funghi tipo Champignon trifolati; fette di formaggio sottilissime tipo Edamer o altro; zucchine trifolate tagliate sempre per il lungo e sottili; melanzane trifolate a piccoli cubetti; fette di prosciutto cotto; fino ad esaurimento degli ingredienti.

La morale è di fare degli strati uniformi di diverso colore.

Chiudi la pasta su se stessa per bene, se avanza pasta puoi usarla per decorare con foglioline (di pasta) o altro.

Spennelli con un bel rosso d'uovo sopra e sotto con cura facendo attenzione a non forare la pasta (perlomeno sotto).

Metti in forno già caldo dai 30 ai 45 minuti a seconda del forno a 160-180°.

Eventualmente pratici delle piccole incisioni con la forchetta sulla parte superiore dello strudel per permettere l'uscita dell'aria calda che potrebbe far scoppiare la pasta.

Fai raffreddare un po' e poi tagli a fette, accompagna con salsa di pomodoro e basilico calda (non sopra la fetta ma di fianco di modo che se vuoi intingi altrimenti no).

Più lo strudel è freddo più è facile da tagliare...

l'ideale sarebbe avere il microonde che riscalda per bene dopo aver tagliato a freddo.

Accompagna con uno Chardonnay se ami il bianco oppure con un vino rosato.

Il rosso è un po' più impegnativo ma si può trovare qualcosa di leggero che si abbina ottimamente.