

STRUDEL SALATO AI PINOLI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 300 g di farina
- 2 uova
- 80 g di burro
- 15 cl panna
- farina
- sale

Per il ripieno:

- 500 g di broccoli
- 1 peperone rosso grande
- 200 g di funghi
- 50 g di germogli di crescione
- 50 g di pinoli
- 200 g di formaggio gorgonzola piccante
- 2 spicchi aglio
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- sale
- pepe

Con le fruste elettriche lavorate la farina, insieme con un uovo, il burro morbido a pezzetti, la panna e una presa di sale, fino a ottenere un impasto omogeneo, che farete riposare in frigo, avvolto nella pellicola, per un'ora.

Private il peperone del picciolo e dei filamenti bianchi, riducetelo a dadini.

Dividete i broccoletti in cimette, scartate la parte dura.

Mondate i funghi e tagliateli a pezzetti.

Tostate i pinoli in un padellino antiaderente.

Nell'olio caldo fate rosolare l'aglio tritato.

Unite i funghi e dopo 3-4 minuti, le verdure, sale e pepe.

Fate cuocere per 7-8 minuti.

Lasciate raffreddare.

Quindi, fuori dal fuoco, aggiungete i germogli e il formaggio a pezzetti.

Stendete la pasta su un telo infarinato, distribuitevi sopra il ripieno, lasciando vuoti 3 cm. di bordo, che passerete con l'albume; quindi, arrotolatela.

Spennellate lo strudel con il tuorlo e cuocete in forno a 200° per 20 minuti.