

STRUDEL SALATO AI PINOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g. di farina,
- 2 uova,
- 80 g. di burro,
- 150 ml di panna,
- farina,
- sale,
- 500 g. di broccolo,
- un grosso peperone rosso,
- 200 g. di funghi,
- 50 g. di germogli di crescione,
- 50 g. di pinoli,
- 200 g. di gorgonzola piccante,
- 2 spicchi d'aglio,
- 4 cucchiaini di 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, distribitevi 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.