



CUCINA CON NOI!

Strudel di cicoria, speck e provola dolce

INGREDIENTI

1 confezione di pasta sfoglia rettangolare

120 g di provola dolce

500 g di Cicoria Cubello Foglia Più Orogel

60 g di speck a cubetti

40 g di uvetta sultanina

latte

olio extravergine d'oliva

sale e pepe



45



4



Facile



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Cuocete la cicoria in una casseruola bassa e larga con 1/2 bicchiere di acqua per 10 minuti a pentola coperta. Scolatela e lasciatela intiepidire.
- 2 Grattugiate con la grattugia a fori larghi la provola in una terrina. Unite lo speck tagliato a dadini e l'uvetta lavata e scolata. Aggiungete la cicoria, oliate, salate, pepate e mescolate accuratamente.
- 3 Stendete la pasta sfoglia, farcite con il ripieno di cicoria al centro, lungo la parte più lunga; coprite con la pasta e incidete la superficie con dei leggeri tagli.
- 4 Spennellate di latte e cuocete a 190°C per 20-25 minuti.
- 5 La variante: Per uno strudel vegetariano eliminate lo speck dalla ricetta e aggiungete all'impasto 3 cucchiaini di pinoli tostati in padella per qualche minuto.

