



Almaverde[®]
bio



Strudel salato
con cipollotti,
stracchino
e timo

PASQUA

GUSTOSE RICETTE PER NUOVI SAPORI.

Strudel salato con cipollotti, stracchino e timo

La primavera è il periodo ideale per usare il cipollotto fresco. Si tratta di una cipolla bianca raccolta prima che il bulbo si formi completamente e del quale si può mangiare anche la parte verde. La polpa è tenera e il gusto è delicato tanto che si può consumare anche crudo in insalata.



Tempo di preparazione: 20 min.

Tempo di cottura: 45 min.

Ingredienti per 6 persone:

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare, 400 g di cipollotti (circa 10), 200 g di stracchino, 100 g di caciotta semi stagionata, 50 g di parmigiano grattugiato, 50 g di mandorle a lamelle, 40 g di pangrattato, qualche rametto di timo fresco, olio extra vergine di oliva, sale q.b.

Preparazione:

lava i cipollotti e tagliali a metà per la lunghezza. Mettili in un'ampia padella antiaderente, aggiungi 2 cucchiaini di olio, 2 di acqua, qualche fogliolina di timo e il sale. Cuoci con il coperchio finché non si sarà assorbito il liquido e risulteranno morbidi, per 10 minuti circa, poi lasciali raffreddare. Tosta il pangrattato in una padella antiaderente muovendola spesso. Fai la stessa

cosa con le mandorle, poi lascia raffreddare entrambi. Srotola la pasta sfoglia sulla sua carta forno e cospargila con: il pangrattato, le mandorle, il timo e il parmigiano. Ricorda di creare un rettangolo più piccolo della pasta in modo da lasciare liberi i bordi. Allinea i cipollotti per la parte lunga, aggiungi qualche fogliolina di timo, ricopri con la caciotta a dadini e lo stracchino a fiocchetti. Chiudi un lato lungo della pasta sfoglia, spennellalo con l'olio e richiudi sopra l'altro lato. Schiaccia con le dita i due lati corti sigillandoli bene. Spennella lo strudel con l'olio e crea dei tagli con un coltello nella parte superiore. Cuoci in forno caldo a 190 °C per 35 minuti.

Un'idea in più:

Puoi preparare lo strudel con qualche giorno di anticipo cuocendolo solo 20 minuti e conservandolo in frigorifero. Prima di servirlo, ripassalo in forno a 180 °C per 15 minuti.

www.almaverdebio.it **Almaverde**
bio

Ricette a cura di **Bettina**
in cucina www.bettinaincucina.com