

SECONDI PIATTI

Strudel ripieno di lessso yogurt e zucchini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un secondo particolare per un pranzo speciale. Vi è avanzato del lessso (si può anche farlo avanzare di proposito), il giorno di Natale? Questo piatto fa per voi. La marinatura del lessso nello yogurt lo rende aromatico, la presenza della zuccina grigliata addolcisce il tutto.

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA rotolo - 1
LESSO DI MANZO a pezzettini - 320 gr
YOGURT GRECO 500 ml
ZUCCHINE 2
ZENZERO grattugiato - 1 cucchiaio da tè
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPERONI FRIGGITELLI 2
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il lesso a pezzettini e mettetelo a marinare con lo yogurt greco, una zuccina a dadini, lo zenzero grattugiato e l'aglio spremuto. Condite di sale e pepe e insaporite con un peperoncino.



- 2 Lasciate il lesso nella marinata almeno 1-2 ore.

Tagliate la zuccina rimasta per il lungo e fatela grigliare.

Nel frattempo, stendete la pasta sfoglia ed adagiatevi uno strato di zucchine. Collocate al centro delle zucchine il ripieno di lesso con lo yogurt ed arrotolate la pasta sfoglia.



- 3 Spennellate lo strudel con il tuorlo d'uovo ed infornate fino a doratura.