

SECONDI PIATTI

# Strudel con lessso peperoncino yogurt e zucchini

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Una torta salata dal ripieno particolare. La marinatura del lessso avanzato nello yogurt lo rende più aromatico, la presenza della zucchini grigliata addolcisce il ripieno.

## INGREDIENTI

LESSO DI MANZO a pezzettini - 320 gr  
YOGURT GRECO 2  
ZUCCHINE 2  
ZENZERO grattugiato - 1 cucchiaio da tè  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SALE  
PEPE NERO  
PEPERONCINO VERDE 2

## 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.