

TORTE SALATE

Strudel di melanzane

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Lo **strudel di melanzane** arricchito con **abbondante scamorza** e **prosciutto cotto**, è una variante salata dello [strudel](#), il tipico **dolce austriaco** a base di [pasta tirata](#) e mele. In questa **ricetta**, la usiamo pasta sfoglia che farciamo con un ripieno di melanzane, prosciutto cotto e scamorza, puoi scegliere tra quella affumicata e quella dolce, il risultato finale sarà un **rustico salato filante e saporito**. Lo **strudel di melanzane** è un piatto ideale da servire come [antipasto](#) o come secondo, accompagnato da una fresca insalata.

Segui **la nostra ricetta con passo passo fotografico** per cucinare in casa, con le tue mani, questo **buonissimo strudel di melanzane**

in modo veloce e divertente.

Ecco altre ricette sfiziose con la pasta sfoglia che potrebbero piacerti:

[Rose di sfoglia](#)

[Girelle di sfoglia](#)

[Girelle salate](#)

[Girelle con pesto e prosciutto](#)

[Stuzzichini di sfoglia al parmigiano](#)

INGREDIENTI PER FARE LO STRUDEL DI MELANZANE

PASTA SFOGLIA RETTANGOLARE rotolo -
1

MELANZANA tonda - 1

PROSCIUTTO COTTO 120 gr

SCAMORZA 120 gr

LATTE 4 cucchiaini da tavola

COME SI FA LO STRUDEL DI MELANZANE

- 1 Ecco le istruzioni da seguire per cucinare un buonissimo strudel di melanzane e prosciutto con la pasta sfoglia: inizia col lavare la melanzana rotonda, poi tagliala a fette sottili e cuocile in una bisticchiera o in una padella antiaderente qualche minuto per lato. Metti le fettine di melanzana grigliate in un piatto e lasciale raffreddare.





- 2 Togli il rotolo di pasta sfoglia dal frigo almeno cinque minuti prima di utilizzarlo per evitare che si spezzi quando lo srotoli. Quindi aprilo delicatamente lasciando la pasta sfoglia sulla carta da forno in dotazione. Adagia le fette di melanzana sopra la sfoglia, quindi metti sopra quelle di prosciutto, infine termina con le fette di scamorza.





3 Aiutandoti con la carta forno, arrotola la pasta sfoglia sul ripieno, forma un bel filone

imbottito. fai pressione sui bordi con le dita per sigillare il ripieno all'interno dello strudel. Con un coltello affilato a lama liscia, pratica dei tagli obliqui sulla superficie superiore dello strudel di melanzane, in questo modo il vapore che si forma in cottura all'interno della sfoglia avrà una via di fuga e l'interno non sarà troppo umido.



- 4 Spennella lo strudel con del latte. Preriscalda il forno statico a 180°C inforna e cuoci per circa 20-25 minuti. Trascorso questo tempo, se in superficie si è formata la caratteristica colorazione dorata, lo strudel di melanzane è cotto, quindi sfornalo.



VARIANTE DELLO STRUDEL DI MELANZANE

Prova a sostituire la scamorza con la mozzarella e il prosciutto cotto con dei pomodori rossi tagliati a cubetti, avrai un buonissimo e fresco strudel alla caprese!