

TORTE SALATE

Strudel di pancetta e cavolo cappuccio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Strudel di pancetta e cavolo cappuccio

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA 500 gr
CAVOLO CAPPuccio 500 gr
CIPOLLE 1
PANCETTA AFFUMICATA 100 gr
VINO BIANCO 200 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
CUMINO 1 cucchiaino da tè
SALE
PEPE NERO
TUORLO D'UOVO per spennellare - 1

PREPARAZIONE

1 Per realizzare lo strudel di pancetta e cavolo cappuccio procedete nella seguente maniera: prendete il cavolo cappuccio sciacquatelo bene sotto l'acqua corrente,

dopodichè tagliatelo finemente a listarelle e, tenetelo da parte. Tritate finemente la cipolla e, cubettate la pancetta.

- 2** Fate scaldare in una padella, un giro d'olio extravergine d'oliva. Appena l'olio avrà preso calore, aggiungete la cipolla e lasciatela leggermente imbiondire. Quindi unite in padella i cubetti di pancetta, insieme al cavolo. Lasciate cuocere per pochi minuti, quindi sfumate con il vino bianco e, lasciate evaporare tutta la parte alcolica a fuoco sostenuto. Appena la parte alcolica del vino si sarà completamente evaporata, aggiustate con un pizzico di sale, una macinata di pepe e cumino. Proseguite la cottura a fuoco dolce per circa 20 minuti.
- 3** Trascorso il tempo di cottura del cavolo, lasciatelo raffreddare bene, scolate il liquido di cottura se necessario.
- 4** Appena il cavolo si sarà raffreddato, stendete la pasta sfoglia sul piano di lavoro, farcite la metà di pasta sfoglia con il cavolo e pancetta, quindi richiudete lo strudel con l'altra metà di pasta sfoglia, sigillate bene il bordo con l'aiuto dei rembi di una forchetta. Incidete con un coltello trasversalmente la superficie dello strudel.
- 5** Trasferite lo strudel all'interno di una teglia ricoperta con della carta forno. Prima di trasferirlo in forno, spennellate lo strudel con il tuorlo d'uovo sbattuto.
- 6** Cuocete in forno preriscaldato statico a 200°C per circa 20-25 minuti, fino a doratura completa.
- 7** Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate lo strudel di pancetta e cavolo cappuccio, lasciatelo intiepidire leggermente, quindi servite.