

TORTE SALATE

# Strudel al radicchio

di: *Cookaround*

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Lo strudel al radicchio è uno sfizio salato davvero goloso e tutto sommato anche abbastanza completo e salutare. Ormai è un dato di fatto: qualsiasi cosa metti in un involucro di pasta sfoglia si trasformerà per magia in qualcosa di goloso...un po' come succede per i fritti!

All'interno della sfoglia abbiamo messo del radicchio rosso stufato in semplice olio extravergine d'oliva e tanto goloso formaggio filante! Entrambi gli ingredienti della farcia hanno una tendenza all'amarognolo, per cui questa preparazione è pensata soprattutto per coloro che amano questo sapore nei piatti.

## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione rettangolare - 1

RADICCHIO ROSSO 1

LEERDAMMER 250 gr

PANGRATTATO 3 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

SALE

UOVA per spennellare - 1

LATTE INTERO per spennellare - 2 cucchiaini da tavola

# PREPARAZIONE

**1** Preparare lo strudel al radicchio è molto semplice. Partite da subito dal radicchio che dovrete lavare bene e asciugare, successivamente dovrete tagliarlo molto grossolanamente.

Scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in un tegame che possa contenere comodamente tutto il radicchio e aggiungetevi la verdura che dovrà appassire a fiamma moderata con la sola aggiunta di sale.

Per agevolare la cottura del radicchio, coprite il tegame con un coperchio così da non far disperdere l'umidità creata dallo stesso radicchio.

La cottura del radicchio s'aggraverà intorno ai 10 minuti, abbiate cura di controllare di tanto in tanto che il radicchio non bruci e qualora fosse necessario, aggiungete pochissima acqua per protrarre la cottura.

**2** Nel frattempo stendete il rotolo di pasta sfoglia che dovrà essere preferibilmente rettangolare per evitare sprechi e per una chiusura dello strudel più ordinata e precisa.

Distribuite del pangrattato lungo tutta la pastasfoglia concentrandovi soprattutto nella sezione centrale. Il pangrattato servirà per assorbire l'umidità in eccesso del radicchio consentendo alla pasta sfoglia di rimanere meno bagnata, quindi più croccante e friabile.

**3** Distribuite il radicchio, ormai pronto, lungo tutta la pasta sfoglia, anche in questo caso concentrandovi di più nella sezione centrale. Distribuite anche il leerdammer tagliato a dadini sopra il radicchio.

**4** Per realizzare una chiusura più carina e decorativa, tagliate delle frange su di un lato lungo della pasta sfoglia. Spennellate questo bordo tagliato con una miscela realizzata con un uovo e due cucchiaini di latte, quindi chiudete dapprima il lato lungo non tagliato della pasta sfoglia in modo tale che copra parte della farcia e successivamente accavallate anche le frange.

Spennellate, infine, tutta la superficie dello strudel con il composto di uovo e latte ed infornatelo a 200°C per circa 30 minuti o fino a quando la pasta sfoglia non risulti ben dorata.

**5** Lo strudel al radicchio è perfetto da servire immediatamente, con il formaggio ancora filante, ma è buonissimo anche a temperatura ambiente.