

TORTE SALATE

# Strudel con carciofi e baccalà



Se amate le ricette particolari magari che abbinino ingredienti insoliti, lo **strudel con carciofi e baccalà** è proprio ciò che fa al caso vostro! Si tratta di una ricetta perfetta che può essere presentata durante una cena sfiziosa tra amici, oppure è l'ideale se messa su un bel buffet ricco e fariegato. Il baccalà sapido e saporito, si sposa in maniera perfetta con il sapore dei carciofi e insieme al guscio esterno di pasta friabile danno vita ad un connubio di sapori molto interessanti e particolari. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta!

lo strudel con carciofi e baccalà verrà apprezzato anche da chi non ama questo tipo di pesce, anzi ne resterà piacevolmente sorpreso.

Inoltre se amate questo genere di proposte e ne cercate altre per la vostra tavola, vi proponiamo

anche la versione al [radicchio](#), semplice e deliziosa anch'essa!

## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA 250 gr

CARCIOFI 4

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO fresco, tritato - 4 ciuffi

BACCALÀ già ammollato - 250 gr

UOVA 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Per fare lo strudel carciofi e baccalà per prima cosa in una padella fate un giro di olio extra vergine di oliva, quindi in esso fate soffriggere uno spicchio di aglio tritato. QUando sarà imbiondito, aggiungete il prezemolo e i carciofi puliti e tagliati in quarti. Aggiustate di sale e pepe e cuocete il tutto per 10-15 minuti. Quando sarà trascorso questo periodo, aggiungete anche il baccalà precedentemente ammollato e tagliato a cubetti. Trascorsa un'altra decina di minuti, sulla pasta sfoglia aperta, versate il tutto formando una striscia al centro. Praticate sulla parte esterna della sfoglia dei tagli leggermente obliqui, quindi chiudete come per formare una treccia. Spennellate con uovo battuto e infornate in forno già caldo a 200 gradi per circa 20 minuti. Fate raffreddare lo strudel con carciofi e baccalà prima di servire.

## CONSIGLIO

**Potrei utilizzare i carciofini in barattolo?**

Sì certo, in questo caso devi spadellare solo il baccalà perché i carciofi già sono cotti.

**Quanto tempo prima posso prepararlo?**

Puoi preparare questo strudel anche 4/5 ore prima.