

ANTIPASTI E SNACK

Strudel con feta e pancetta

di: *Cookaround*



Strudel con feta e pancetta...una torta salata, veloce e gustosa, ideale per una cena informale tra amici. La ricetta è davvero facile e veloce, basta avere un rotolo di pasta sfoglia in frigorifero e il più è fatto! Si tratta di una preparazione semplice e super facile e poi è anche furba perché può essere preparata in anticipo in modo da tenerla pronta quando serve e potersi dedicare ad altro. Questa poi è solo una delle tante varianti perché può essere farcita come meglio si vuole, e può essere anche una bella idea svuota frigo, in modo da consumare gli avanzi che giacciono lì e devono essere fatti fuori! Divertitevi ad abbinare nuovi gusti, anzi magari fateceli sapere! Provate questa versione gustosa, la feta saporita si sposa benissimo con la sapidità della pancetta e il tutto racchiuso all'interno di un guscio di pasta sfoglia dà vita a un mix davvero

interessante di sapori. Provate questa ricetta e se amate questo genere di pietanze, vi proponiamo anche un'altra ricetta: [barchette di sfoglia alle zucchine](#). Di certo il vostro aperitivo o buffet sarà indimenticabile per voi e per i vostri ospiti.

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione - 1

PANCETTA AFFUMICATA a fette - 120 gr

FETA 100 gr

TUORLO D'UOVO 1

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare lo strudel con feta e pancetta: prendete il rotolo di pasta sfoglia rettangolare già pronta, stendetelo e ripiegate a metà senza pressare troppo il bordo, in modo tale da vedere bene dove è la metà durante la farcitura.



2 Una volta che avrete segnato la metà, riaprite completamente la pasta sfoglia e iniziate a farcirla con le fette di pancetta affumicata.

Iniziate a stendere le fette di pancetta partendo dalla metà della pasta sfoglia, facendo attenzione a lasciare scoperto un centimetro circa l'inizio e la fine della pasta che servirà per la chiusura dello strudel.



3 Quando avrete ricoperto la pasta con le fette di pancetta, prendete la feta, tagliatela a cubetti e andate a distribuirla sulla metà delle fette di pancetta.



- 4 Ripiegate su se stesse le fette di pancetta in modo tale da fasciare la feta, poi con un coltello, fate dei tagli sulla metà della sfoglia rimasta libera, facendo attenzione a non arrivare fino in fondo.





- 5** Ripiegate la pasta incisa sulla metà farcita, pressate e sigillate il bordo con l'aiuto dei rembi di una forchetta.



- 6** Sbattete un tuorlo d'uovo, se volete potete allungare l'uovo anche con poco latte, e spennellate la superficie dello strudel che avrete posizionato sopra la teglia del forno.



7 Passate lo strudel in forno preriscaldato statico a 210°C per 20 minuti circa.





8 Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate lasciate intiepidire e servite.



CONSIGLIO