

ANTIPASTI E SNACK

Strudel con feta e pancetta



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 ha

farcela 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

Posso utilizzare anche la pasta brisèè?

Sì puoi utilizzarla, ma di certo la cottura sarà diversa.

Cosa potrei usare al posto della pancetta?

Potresti usare lo speck oppure anche il prosciutto cotto.

Per renderlo meno salato con cosa potrei sostituire la feta?

Puoi sostituirla con della ricotta o del formaggio tipo galbanino, verrà ottimo lo stesso.