

ANTIPASTI E SNACK

## Strudel salato

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Lo strudel salato ripieno di deliziose verdure invernali, salsiccia e fontina è una ricetta golosa e sfiziosa, che si prepara con una pasta da strudel facilissima da cucinare con le tue mani. Lo strudel salato è un piatto ideale per il pranzo o la cena, che si può servire caldo o tiepido, accompagnato da un'insalata o da golose [verdure gratinate](#). Lo strudel salato ripieno di cavolo cappuccio, salsiccia e fontina ha un sapore rustico e invitante, che piace a grandi e piccini. Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in casa tua, con le tue mani, un delizioso strudel salato da servire in tavola con gli [antipasti di natale](#)!

Ecco altri **antipasti** che potrebbero piacerti, guarda le ricette golose:

[Pane fritto](#)

[Crostini con verdure grigliate](#)

[Cantucci salati](#)

[Sformato di zucchine e patate](#)

[Strudel di melanzane](#)

## INGREDIENTI PER LA BASE

FARINA 00 200 gr

UOVO 1

ACQUA 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

## INGREDIENTI PER IL RIPIENO

SALSICCIA DI MAIALE 250 gr

CAVOLO CAPPUCIO 200 gr

BROCCOLI 200 gr

FONTINA 100 gr

CIPOLLA 50 gr

SALE

PEPE

## INGREDIENTI PER RIFINIRE

UOVO 1

SEMI DI SESAMO

## PREPARAZIONE DEL RIPIENO

**1** Per cucinare un ottimo strudel salato, inizia a preparare il ripieno, così per quando sarà pronta la pasta, il composto sarà alla giusta temperatura e consistenza.

Elimina il budello della salsiccia e versala in una padella a piccoli pezzetti, falla rosolare per una decina di minuti senza aggiungere altri grassi.





**2** Mentre fai rosolare la salsiccia, inizia a preparare le verdure, lavale sotto l'acqua corrente, taglia il cavolo cappuccio a fettine, il broccolo a pezzetti e la cipolla a fettine, non serve che sia tagliata molto finemente.





3 Sposta la salsiccia rosolata in una ciotola, versa la cipolla nella stessa padella, se la

salsiccia era molto grassa, non aggiungere altro olio, utilizza solo quello rimasto in padella.





- 4 Aggiungi il cavolo cappuccio e i broccoli, aggiusta di sale e pepe e continua la cottura per una decina di minuti, considera che le verdure devono restare croccanti, continueranno a cuocere in forno all'interno dello strudel.





## PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

- 1 Versa la farina in una ciotola, aggiungi un pizzico di sale, l'uovo e un filo di olio extravergine, inizia a mescolare, poi versa l'acqua a filo man mano che verrà assorbita, ne serviranno 50 g circa.







- 2 Sposta l'impasto sul piano da lavoro, continua a lavorarlo per pochi istanti, una volta ottenuto un impasto liscio e morbido, copriilo con una ciotola a campana e fallo riposare per 30 minuti circa.

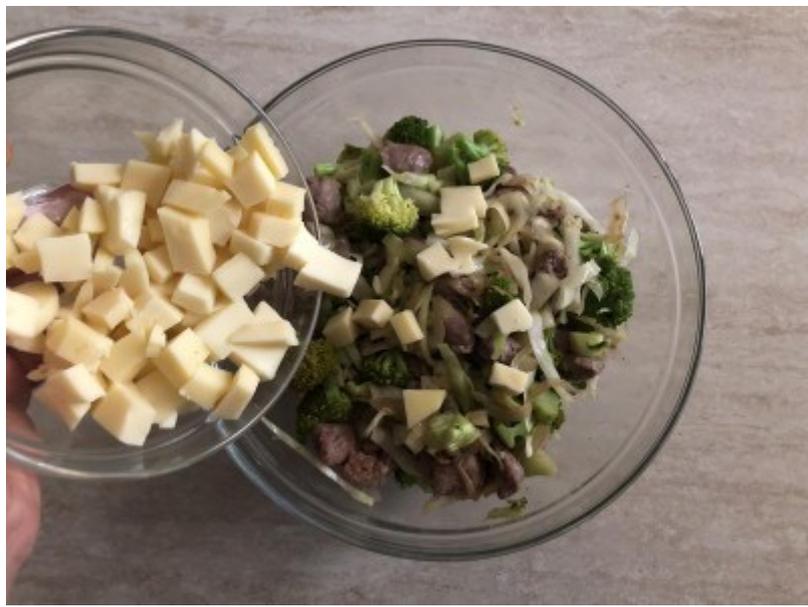




## PREPARAZIONE DELLO STRUDEL SALATO

- 1 Versa le verdure cotte in una ciotola, aggiungi la salsiccia e la fontina tagliata a cubetti e mescola il tutto.





- 2 Passato il tempo di riposo della base, stendi l'impasto con il mattarello su un foglio di carta forno, aiutati con un po' di farina. Ottieni un rettangolo 40 x 25 circa.





- 3 Sposta l'impasto steso sulla teglia, farcisci il tuo strudel con il ripieno preparato, avendo cura di lasciare giusto una striscia di due centimetri circa senza, che ti servirà per la chiusura finale.





4 Inizia ad arrotolare lo strudel aiutandoti con la carta forno, poi sigilla bene il bordo e le

due estremità premendo leggermente con i polpastrelli.





- 5 Pratica dei piccoli fori con una forchetta, serviranno a far uscire il vapore in cottura e a non rischiare che si spacchi. Spennella lo strudel con un uovo e cospargi con semi di sesamo. Cuoci lo strudel a 180°C per 30 minuti nel binario centrale del forno, utilizzando la modalità forno ventilato, i tempi possono variare in base al forno.



