

TORTE SALATE

Strudel ai carciofi e baccalà

di: **o*anto*o**

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 300 g circa di sfoglia
- 5 carciofi
- aglio
- prezzemolo
- 1 filetto di baccalà ammollato
- 1 uovo.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare i carciofi trifolati (in tegame con olio, aglio, prezzemolo e sale) quando sono a fine cottura, aggiungere il baccalà, spellato e ben sciacquato fatto a pezzettoni per insaporirlo.

Dopo aver steso la sfoglia, adagiarvi il preparato.



2 Arrotolare come un salame e spennellare con uovo sbattuto.



3 Infornare a 200°C per circa 25 minuti o comunque fino a doratura ed ecco le fette pronte per essere servite.

