ANTIPASTI E SNACK

Strudel salato con farcia di carne

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Lo strudel salato con farcia di carne da riciclare è una ricetta facile, buona ed economica! Dello strudel ha sia la forma che la mela dentro ma non è un dolce! E' un ottimo sistema per riciclare la carne avanzata da altre preparazioni ed ottenere una torta salata appetitosa e semplice da preparare. Perfetto da servire durante una cenetta sfiziosa ma ideale anche tagliato a tocchetti durante buffet e aperitivi. Se cercate altre idee sfiziose, vi proponiamo inoltre il rustico con formaggio e porcini e gustosissimo!

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA 500 gr

CARNE AVANZATA arrosto, stufata, lessa - 250 gr

MELE 1

PINOLI 20 gr

FONDO DI CARNE 1 mestolo circa -

BURRO 20 gr

Preparazione

1 Quando volete realizzare la ricetta dello strudel salato con farcia di carne, in una ciotola capiente, riunite la carne cotta tritata, la polpa della mela a pezzetti, i pinoli ed il fondo di carne.

2 Adagiate la pasta sfoglia su di un foglio di carta forno e stendetela fino a che risulti molto sottile.

Distribuite il ripieno nella parte centrale e seguendo la lunghezza della sfoglia; lasciate qualche centimetro di sfoglia libera sui bordi così da poterla chiudere meglio successivamente.

3 Aiutandovi con il foglio di carta forno, ripiegate la sfoglia sul ripieno come per lo strudel classico.

Trasferite lo strudel in una teglia da forno, praticate delle incisioni trasversali sulla superficie della sfoglia, spennellatelo con il burro fuso ed infornate a 200°C per 25 minuti.

Consiglio

Posso farlo anche con la brisée?

Certo, è un'ottima alternativa.

Posso surgelarlo perché mi servirà per un buffet?

Certo, prima di cuocerlo lo surgeli.