

TORTE SALATE

Strudel di castagne

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 2 1/2 kg di castagne fresche
- 1 litro di latte
- 100 g di lardo
- 4 cipolle grosse
- 1 pizzico di paprica
- 1 kg di peperoncini dolci
- 12 uova
- sale
- buccia di limone grattugiato

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la normale pasta per strudel e lasciatela su tovagliolo infarinato; preparate l'impasto con il passato di castagne, cotte nel latte, con il lardo tagliuzzato, le cipolle anche ben tagliuzzate, un pizzico di paprica, i peperoncini dolci cotti e spezzetati, le uova intere e condendo con sale e buccia di limone grattugiato.

Stendete il tutto sulla pasta dello strudel, arrotolate e cuocete il tutto in forno a 180°C

per 1 ora in tegame ben imburato.