

TORTE SALATE

Strudel di castagne

di: *Cookaround*

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.