

TORTE SALATE

Strudel di melanzane

di: *Barbarauno*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

250 g di pasta sfoglia
1 fetta alta di gorgonzola al mascarpone
50 g di lonzino
fette di melanzane grigliate
latte.

PREPARAZIONE

1 Stendere la pasta sfoglia se di quella in panetti interi.



2 Spalmare con poco gorgonzola al mascarpone.



3 Stendere sopra le melanzane grigliate.



4 Poi le fette di lonzino.



5 E ancora gorgonzola a finire.



6 Arrotolare il tutto tipo strudel.



7 Girare in modo che la giuntura risulti di sotto, fare cinque tagli in diagonale sulla superficie e spennellare con il latte.



8 Infornare fino a doratura.

