

PRIMI PIATTI

Strudel di pasta fresca, formaggio, radicchio e noci

di: *Kya*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *70 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



PER LA PASTA

3 uova
300 g di farina
un pizzico di sale
un filo d'olio.

PER LA FARCIA

1 scalogno
1 radicchio
100 g di pecorino
200 g di robiola
200 g di ricotta
100 g gherigli di noci
1 uovo
4 foglie di salvia
poco prezzemolo
60 g di parmigiano
2 cucchiai di olio extravergine di oliva
mezzo bicchiere di vino bianco

sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Per la farcia: in una ciotola mescolare i formaggi, tritare la salvia ed il prezzemolo ed uniteli ai formaggi insieme all'uovo, sale e pepe.



- 2 Fate riposare nel frigo.

Nel frattempo tritare lo scalogno.

In una padella fate soffriggere lo scalogno con l'olio e sfumare con il vino.



3 Lavate e tagliate a pezzi il radicchio.



4 Unite il radicchio al soffritto e fate cuocere per 10-15 minuti.



5 Per la pasta: impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta omogenea.



- 6 Fate riposare 20 minuti e, con il mattarello, stendetela abbastanza sottile e ricavate un rettangolo.



7 Pestare grossolanamente le noci.



8 Unitele al composto di formaggi e mescolare.

Stendete il ripieno sopra il rettangolo.



9 Coprite con il radicchio.



10 Arrotolate aiutandovi con la carta forno.





11 Richiudete lo strudel nella carta forno e chiudete con dello spago da cucina.



12 Fate cuocere in una pentola con abbondante acqua salata per 30 minuti.



13 Sciogliete a bagnomaria poco burro con della salvia.

Togliete il rotolo dall'acqua e tagliate a fette.

Servite cospargendo con il burro e poco parmigiano.

