

TORTE SALATE

Strudel salato con carciofi e con peperoni

di: *anlari*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

2 rotoli di pasta sfoglia
3-4 peperoni arrostiti
6 carciofi grandi
1 provola di circa 300-400 g
sale.

PREPARAZIONE

1 Per lo strudel ai peperoni:

tagliare i peperoni a striscioline e passarli in padella per 5-10 minuti con olio ed aglio, salare. Trasferirli in un piatto, quindi facciamoli raffreddare bene.



2 Stendere la sfoglia e tagliare la provola a pezzi, quindi disporla sopra la sfoglia.



3 Mettere i peperoni ed arrotolare il tutto.



4 Per lo strudel ai carciofi:

mondare e tagliare la cima dei carciofi (si possono usare anche quelli surgelati).



5 Tagliare a fettine i carciofi e cuocerli in padella con aglio e olio, quindi salare. Trasferirli in

un piatto e farli raffreddare.





6 Mettere la restante provola sulla sfoglia e poi mettere i carciofi.



7 Arrotolare il tutto e chiudere bene i bordi.



8 Cuocerli a 180°C per 30-35 minuti, finchè non saranno ben dorati.



9 Ed ecco la fetta coi peperoni.



10 La fetta con i carciofi.



NOTE