

TORTE SALATE

Strudel salato

LUOGO: Europa / Ungheria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 pasta per lo strudel
- 500 gr di salsiccia spellata
- 1 cavolo lessato – ripassato in padella con olio e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la pasta dello strudel. Cuocere la salsiccia spellata per pochi minuti in padella. Stendere la pasta dello strudel su di un panno con un po' di farina. Farcire con il composto salato ottenuto mescolando la salsiccia ed il cavolo. Arrotolare e deporre in una teglia imburrata. Cuocere in forno moderato per circa $\frac{3}{4}$ d'ora circa.