



LEDIVINE

PER NATALE

STRUDEL SALATO BROCCOLI E FORMAGGIO

di Miria Onesta

Ingredienti per la pasta:

g	200	farina tipo 00 "leDivine – Sofia" Molino Dallagiovanna
ml	80	acqua
g	50	olio extra vergine di oliva + 4-5 cucchiari per spennellare la pasta
		sale

Ingredienti per la farcitura:

g	500	broccolo lessato
g	200	formaggio a piacere tagliato a cubetti (scamorza, caciotta, pecorino fresco)
g	50	Parmigiano Reggiano grattugiato
		Olio extra vergine di oliva
		Peperoncino
		Aglio
		Maggiorana

Procedimento:

1. Setacciate la farina su un piano da lavoro, unite il sale, formate la fontana, versare l'olio e l'acqua, iniziate ad amalgamare gli ingredienti con una forchetta.
2. Impastate con le mani finché non otterrete un impasto liscio ed omogeneo.
3. Dividete l'impasto in tre parti, formate delle palline, e fate riposare in frigo per 30 minuti, coperte con la pellicola.
4. Nel frattempo preparate la farcitura.
5. Versate in una padella 2 cucchiari di olio, unite l'aglio e il peperoncino, fate soffriggere per un paio di minuti, poi unite il broccolo e lasciate insaporire per 5 minuti.
6. Versate il broccolo in una ciotola e fate raffreddare.
7. Quando il broccolo sarà raffreddato unite i formaggi, qualche fogliolina di maggiorana e amalgamate bene.
8. Preriscaldate il forno a 180 gradi e rivestite una teglia con la carta forno.
9. Riprendete la pasta dal frigo e stendete ogni parte formando un rettangolo, il più sottile possibile, deve essere trasparente.
10. Mettete una sfoglia su un panno pulito, spennellate con olio e sovrapponetevi la seconda sfoglia, spennellate ancora e stendete l'ultima sfoglia.
11. Distribuite la farcitura in maniera uniforme sulle sfoglie, lasciando circa un centimetro libero.
12. Piegate leggermente i lati lunghi verso l'interno, e arrotolate il lato corto, aiutandovi con il panno.
13. Trasferite lo strudel sulla teglia, fate attenzione che il margine di chiusura sia sotto.
14. Forate la superficie dello strudel e spennellate con l'olio.
15. Infornate per circa 30-35 minuti.
16. Sfornate e servite subito.

Riferimenti blog:

2 Amiche in cucina

<https://www.dueamicheincucina.it/>

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl

Località Pilastro, 2
29010 Gragnano Trebbiense (PC)
t. 0523.787155
f. 0523.787450

leDivine
da grano italiano

dallagiovanna.it
shopdallagiovanna.it