Ricetta

Strudel di broccoli

Broccoli avvolti in un involucro croccante

30 min
Tempo di preparazione

60 min
Tempo totale

Ingredienti per 4 persone

STRUDEL

1 **cipolla tagliata sottile** Di stagione

1 **spicchio d'aglio tagliato sottile** Di stagione

1 C **burro**

300 g **broccoli, gambo sbucciato, tagliati grossolanamente** Di stagione

1 dl **brodo di verdura**

3 C **crème fraîche**

sale, pepe

1 pz **pasta per strudel, ca. 120 g**

50 g **burro liquido freddo**

3 C **pangrattato**

TOPPING

20 g **scaglie di mandorla**

30 g **burro**

Ecco come si prepara

1 di 3

PREPARAZIONE Far appassire cipolla e aglio nel burro. Aggiungere i broccoli, cuocere brevemente. Versare il brodo, cuocere i broccoli fino a che sono morbidi e il brodo è evaporato. Lasciar raffreddare le verdure, aggiungere la crème fraîche, salare.

Stendere la pasta per strudel in due fogli e poggiarli su due panni da cucina puliti, spalmare subito con la metà del burro fuso. Spolverare con il pangrattato, distribuire il ripieno su entrambi i pezzi lasciando un bordo di circa 2 cm, ripiegare il bordo. Arrotolare lo strudel dal lato lungo con l'aiuto del panno da cucina. Adagiare entrambi gli strudel su una teglia.

---

2 di 3

COTTURA Cuocere sul ripiano intermedio del forno preriscaldato a 200 °C per ca. 30 minuti spennellandoli di tanto in tanto con il burro restante.

3 di 3

PRESENTAZIONE Togliere gli strudel dal forno. Arrostire in padella le scaglie di mandorla, toglierle dal fuoco. Nella stessa padella, scaldare il burro fino a imbiondirlo. Mischiarlo con le mandorle e distribuire sugli strudel.