

Strudel di marroni e formaggio caprino

Ricetta per 4 persone



Ingredienti

2	Cipolle
2	Porri
400 g	Castagne al naturale*
1 Mazzetto	Timo
Poco	Burro
400 g	Formaggio caprino, morbido
3	Uova
2 Cucchiari	Miele
1	Confezione di pasta sfoglia, rettangolare
	Sale, pepe

Preparazione

Preriscaldare il forno a 180°C. Tritare finemente le cipolle, dividere i porri a metà nel senso della lunghezza e tagliarli a striscioline sottili. Tritare le castagne grossolanamente e tritare il timo finemente. Far appassire la cipolla in poco burro, aggiungere il porro e le castagne e cuocere altri 3 minuti circa a fuoco basso.

Amalgamare il formaggio caprino con 2 uova, il miele e il timo, quindi aggiungervi le verdure stufate e regolare di sale e di pepe. Distribuire il composto sulla pasta sfoglia lasciando un bordo di circa 4 cm su uno dei lati lunghi e su entrambi i lati corti.

Separare il tuorlo dall'albume dell'uovo rimanente, sbattere il tuorlo con una frusta e spennellare i bordi della pasta. Arrotondare lo strudel e spennellarlo con il tuorlo rimasto, quindi cuocere in forno per circa 25 minuti fino a quando lo strudel sarà dorato.



* in vendita presso Manor / Coop Tessin / LeShop.ch / Aligro

SANDRO VANINI SA

Via Vignascia 21, CH-6802 Rivera, Tel. +41 91 611 27 40, Fax +41 91 611 27 58
vanini@sandrovanini.ch, www.sandrovanini.ch