Strudel salato Mediterraneo

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia

Per il ripieno:

- 200 gr. di provolone dolce
- 200 gr. di pomodori ramati maturi
- 500 ml. di acqua
- 4 filetti d'acciuga sotto sale
- 25 gr. di capperi
- 50 gr. di olive verdi denocciolate
- 1 cucchiaino di origano
- 1 tuorlo d' uovo
- un cucchiaio di latte
- un pizzico di sale

Tempi: Preparazione 30 minuti

Cottura: 40 minuti

Preparazione:

Stendere la pasta sfoglia sottile su un piano da lavoro lasciandola nella carta da forno.
Tagliare il provolone a fettine e ricoprire interamente la pasta precedentemente stesa.
Portare dell'acqua a bollore, spegnere la fiamma e immergere i pomodori per pochi minuti: questo permetterà di pelarli facilmente.
Successivamente tagliare i pomodori a metà, togliere i semi e la polpa e tenerli da parte in una ciotola.
Tagliare a dadini i pomodori disponendoli in modo da ricoprire la sfoglia tenendo circa 2 cm di margine per arrotolare la pasta ed evitare che il ripieno fuoriesca durante la cottura.
Successivamente prendere la polpa dei pomodori precedentemente messa da parte, aggiungere i filetti d' acciuga tagliuzzati grossolanamente, i capperi e le olive e, con l'aiuto di un frullatore ad immersione, ottenere un pesto grossolano.
Distribuire in modo uniforme il pesto ottenuto sui pomodori, spolverizzare d' origano

e arrotolare la sfoglia su se stessa in modo che i lati lunghi si sovrappongano per circa 3 cm.

Sigillare bene i margini alle estremità, praticare dei tagli longitudinali per aiutare la fuoriuscita di vapore di cottura che farebbe gonfiare la pasta.

In una tazzina unire il cucchiaio di latte al tuorlo d' uovo, aggiungere un pizzico di sale: sbattere gl' ingredienti fino ad ottenere una pastella uniforme.

Spennellare successivamente lo strudel con la pastella.

Infornare a 180° per 40 minuti circa, fino a portare a doratura.

Al termine della cottura aspettare alcuni minuti prima di tagliarlo a fette.

Impiattare e servire!

Vino per l'Abbinamento Perfetto: Alpi Retiche IGT Nebbiolo

Temperatura di servizio: 15° in bicchieri che valorizzino il profilo aromatico