



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
- 1 C burro
- 300 g broccoli, gambo sbucciato, tagliati grossolanamente
- 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.

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.