STRUDEL DI VERDURE CON FONDUTA AL PARMIGIANO

ricetta della scuola di cucina “Rapanello Viola” di Seregno (MB)

Ingredienti per 4 persone

per la pasta brisée:
300 g di farina
100 g di Olio Extra Vergine
di Oliva 100% Italiano Filippo Berio
100 g di acqua
5 g di sale
per il ripieno:
100 g di porro
50 g di carote
100 g di peperoni rossi
100 g di zucchine
100 g di ricotta asciutta
50 g di parmigiano
1 uovo
per la fonduta al parmigiano:
latte 100 ml
parmigiano 100 gr

Procedimento

per la pasta brisée: lavorate per pochi minuti con la punta delle dita la farina con l’olio. Aggiungete l’acqua fredda ed il sale. Lavorate la pasta rapidamente rendendola liscia ed omogenea. Fate riposare in luogo fresco per circa un’ora. **Per lo strudel:** tagliate a julienne i porri, le zucchine, il sedano, il peperone e le carote. Soffriggete il porro in poco olio, aggiungete il sedano, le carote, il peperone ed infine le zucchine; di tanto in tanto aggiungete un mestolo di acqua o brodo. A cottura ultimata unite la ricotta ed il parmigiano. Stendete la pasta brisée e distribuite sopra il ripieno di verdure e ricotta. Avvolgete e chiudete con cura. Lucidate con l’uovo e cuocete in forno a 180° per 20 minuti circa. **Per la fonduta al parmigiano:** fate scaldare il latte in un pentolino con un pizzico di pepe. Quando bolle aggiungete il parmigiano e mescolate senza creare grumi.