

strudel aperto con bietoline, formaggio e olive taggiasche

Scritto da Administrator

Mercoledì 06 Febbraio 2013 15:10 -



STRUDEL APERTO CON BIETOLINE, FORMAGGIO E OLIVE TAGGIASCHE

una torta rustica appetitosa che potete preparare anche il giorno prima. E' preparata con la pasta strudel, leggera, fatta solo con olio, senza burro e dal sapore neutro, può essere usata sia per il classico strudel di mele o per preparazioni salate.

Ingredienti per 4/5 persone

Per la pasta strudel:

300 gr di farina 00

50 gr di olio e.v.o

50 gr di uova

125 gr di acqua

Sale

Per il ripieno:

1 kg di bietolina

50 gr di olive taggiasche denocciolate

2 spicchi d'aglio

Peperoncino ((facoltativo)

100 gr di formaggio provolone dolce o caciocavallo o altro formaggio stagionato

Sale q.b.

strudel aperto con bietoline, formaggio e olive taggiasche

Scritto da Administrator

Mercoledì 06 Febbraio 2013 15:10 -

Olio e.v.o.

Per prima cosa preparate la pasta strudel. È una pasta classica austriaca che viene usata per preparare lo strudel di mele, ma avendo un sapore neutro si può utilizzare anche per preparazioni salate.

Impastate, possibilmente in una impastatrice con il gancio a bassa velocità, tutti gli ingredienti insieme tranne l'acqua che verrà aggiunta piano piano, finché la pasta non risulti liscia, omogenea e soda. Lasciate riposare coperta in luogo abbastanza caldo per circa 1 ora. Nel frattempo lessate le bietoline dopo averle pulite e lavate bene, scolatele, strizzatele e mettetele in una terrina.

In una padella fate soffriggere l'aglio nell'olio e ripassate la verdura. Se volete, potete aggiungere un pezzetto di peperoncino, lasciate cuocere per circa una decina di minuti, finché la bietolina avrà assorbito i profumi del soffritto e si sarà asciugata tutta l'acqua.

Quando la verdura sarà intiepidita unite il formaggio tagliato a pezzetti, le olive taggiasche denocciolate tritate grossolanamente, aggiustate di sale e di pepe.

Stendete la pasta molto sottilmente, ad uno spessore di circa 2 mm su di un foglio di carta da forno e versatevi il ripieno di verdure coprendo bene, ma lasciando circa due cm. lungo tutti i bordi. Ora, aiutandovi con la carta da forno arrotolate la pasta formando un cilindro allungato chiudendo bene le estremità. Mettete in una teglia foderata con carta da forno dandogli una forma di una ciambella, spennellate con un tuorlo d'uovo. Incidete profondamente lo strudel con un coltello a fette spesse piegandole un po' di lato in modo da sembrare una girandola.

Preriscaldate il forno a 200°, quindi infornate per circa 35 minuti, finché la pasta sarà dorata e il ripieno sodo.