

SECONDI

Strudel di Verdure di stagione e Provolone

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

Ingredienti (per 4 persone)

Pasta sfoglia rettangolare

1 rotolo

Provolone Cademartori

150 gr

Verza

1

Zucca

200 gr

Cipolla rossa

1

Mix di semi (zucca, girasole, sesamo, papavero)

1 manciata

Uovo

1 tuorlo

Acqua

1 bicchiere

Olio extravergine d'oliva

1 cucchiaino

Sale

Q.b

Pepe

Q.b

Descrizione

In una padella fate scaldare un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva, aggiungete la zucca tagliata a tocchetti piccoli, aggiustate di sale e pepe e fare cuocere aggiungendo mezzo bicchiere d'acqua. Unitevi poi la verza tagliata a striscioline e la cipolla tagliata a fette. Fate cuocere tutto per qualche minuto e poi togliete dal fuoco. Tagliate il provolone Cademartori a tocchetti e unitelo alle verdure. Stendete la pasta sfoglia, farcite con il ripieno, chiudete bene lo strudel, spennellate con il tuorlo d'uovo e cospargete una manciata di semi misti. Infornate a 200°C per 20 minuti.