

Ricetta: **Strudel di funghi e mozzarella**

Author: WWW.MISYA.INFO

Oggi vi do una ricetta che ho improvvisato l'altra sera per cena. Ho preparato una pasta strudel salata e l'ho farcita con dei funghi misti trifolati e della mozzarella. Questi strudel salati sono un rustico velocissimo da preparare perché la pasta non ha bisogno né di lievitazione né di tempi di riposo. Quindi è una ricetta ideale se avete ospiti all'improvviso ;)

Ingredienti per 8 strudel:

300 gr di farina 00

1 uovo

1 cucchiaino di sale

80 gr di burro

50 ml circa di acqua

200 gr di funghi trifolati

200 gr di mozzarella

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di cottura: 20 min

Tempo totale: 40 min

Procedimento per preparare gli Strudel di funghi e mozzarella

Preparate i funghi trifolati.

Preparate la pasta strudel disponendo in una terrina la farina, l'uovo, il sale e il burro a fiocchetti.

Iniziate a lavorare l'impasto con la punta delle dita fino a farlo diventare della consistenza del pangrattato.

Aggiungete man mano l'acqua tiepida necessaria e lavorate la pasta strudel fino ad ottenere un impasto liscio e sodo.

(Io ho utilizzato un uovo medio e l'impasto ha assorbito circa 50 ml di acqua)

Su una spianatoia infarinata stendete delle strisce di pasta strudel rettangolari.

Tagliate le strisce a metà e su un'estremità disporre un cucchiaino di funghi trifolati e la mozzarella tagliata a dadini, lasciando liberi i bordi.

Arrotolate gli strudel di funghi e mozzarella facendo una pressione sui bordi per chiudere la pasta.

Disponete gli strudel di funghi e mozzarella su una teglia da forno antiaderente e con un coltello effettuate dei tagli trasversali sulla loro superficie.

Infornate a 180°C per 20 minuti circa, quindi lasciate intiepidire gli strudel ai funghi e servite.

Per vedere la versione dolce della pasta strudel, vi lascio il link dello strudel di mele.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO