



Strudel con speck, mele e asiago

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Brisée
- 100 g di Speck
- 100 g di Asiago
- 1 Mele
- 1 Uovo
- Semi di papavero q.b.

Preparazione

1. Lavate bene le mele e fatele a fettine sottili, mantenendo la buccia. Srotolate la brisée e sistemate al centro le fettine di speck, successivamente sistemate sopra il formaggio asiago a tocchetti e completate con uno strato di mele. A questo punto, con l'aiuto della sua carta forno, chiudete verso il ripieno i lati corti della pasta brisée e poi arrotolatela su sé stessa, in modo che il ripieno non possa fuoriuscire. Sbattete un tuorlo d'uovo con un paio di cucchiari di acqua e spennellate la brisée. Come tocco finale cospargete la superficie con semi di papavero e fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti.

Informazioni nutrizionali

🕒 45

👤 4 4 persone