

The Buitoni logo is displayed in a green, stylized font on a dark green background.

## Strudel di primavera



### Ingredienti

- 200 g Provola
- 2 Cipollotto
- 1 Uovo
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Basilico q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 rotolo Pasta Brisée

### Preparazione

1. Tagliare i fagiolini a metà e saltarli in padella con il cipollotto tagliato a julienne. Nel frattempo sbucciare 100 g di fave e aggiungerle ai fagiolini, cuocere il tutto per almeno 10-15 minuti. Aggiungere a fine cottura il basilico tritato sale e pepe. Quando ancora le verdure sono calde ma a fuoco spento aggiungere la provola grattugiata e amalgamare. Srotolate la pasta brisée dalla sua carta e adagiatela sulla placca del forno. Versate al centro il ripieno di verdure e richiudete con la pasta usando la pasta in eccesso per formare dei decori tipo striscie tagliate con la rotella dentellata. Applicare le striscie aiutandovi con un pennello inumidito con l'acqua. Infornate a 200° per 25 minuti.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 45

👤 8 8 persone