Da Stuffer la ricetta per uno strudel salato e "stellato"

stuffer-strudel-di-pasta-sfoglia-con-funghi-su-cuori-di-insalata-99bf1c00

Il ricettario Stuffer "Ricette rapide per pasta sfoglia, focaccia e pizza" si arricchisce di una nuova proposta: la ricetta dello "Strudel di pasta sfoglia con funghi su cuori di insalata" creata dallo chef stellato Herbert Hintner del ristorante Zur Rose di Appiano.

La preparazione del piatto, considerata “difficile”, richiede circa due ore e un buon numero di ingredienti: 280 grammi di pasta sfoglia Stuffer,200 grammi di funghi (chiodini, champignon, porcini o altri funghi a piacere), 300 grammi di patate lesse e passate,20 grammi di cipolla tritata fine,5 grammi di aglio tritato fine, 1 cucchiaio da cucina di prezzemolo tritato e150 grammi d'insalata mista.

Cinque i passaggi cruciali della ricetta:

1. Fare imbiondire la cipolla e l'aglio nell'olio d'oliva, aggiungere i funghi, dopo averli lavati e tagliati a pezzetti, e cuocere a fuoco lento per 5 minuti.
2. Incorporare le patate passate, mescolare bene e insaporire con prezzemolo, sale e pepe; quindi lasciare raffreddare il tutto.
3. Tagliare delle strisce di pasta sfoglia larghe circa15 cme farcirle con i funghi.
4. Arrotolare le strisce farcite e spennellatele con l'uovo; far cuocere nel forno a200 °Cper circa 15 minuti.
5. Lavare l'insalata, insaporirla con un po' di vinaigrette, disporla su un piatto e adagiarvi gli strudel, una volta cotti.

Il ricettario Stuffer, che raccoglie preparazioni culinarie semplici e veloci realizzate con i prodotti dell’azienda altoatesina, è scaricabile in pdf dalla fan page ufficiale Facebook Stuffer https://www.facebook.com/StufferOfficial