



STRUDEL SALATO DI ZUCCHINE E PESTO

Strudel salato zucchine e pesto

Per la pasta:

250 Gr. farina grano tenero
125 Gr. acqua tiepida
40 Gr. burro fuso

Preparare la classica "fontana" di farina, quindi aggiungere al centro l'acqua ed il burro fuso. Con una forchetta sbattere l'acqua e il burro, incorporando poco alla volta la farina, fino ad ottenere un impasto pesante. Impastare vigorosamente con le mani, senza aggiungere altra farina. Lavorare l'impasto con energia per 5 minuti quindi lasciarlo riposare sotto una pentola per 40 minuti.

STRUDEL SALATO DI ZUCCHINE E PESTO

Per la farcitura:

8 zucchine tagliate a fettine sottili
1 spicchio d'aglio
1 rametto di timo
4 Cucchiaini olio e.v.o.

in una padella scaldare l'olio con l'aglio schiacciato, quindi aggiungere il timo e lasciar cuocere le zucchine su fiamma vivace per circa 10 minuti, aggiustare di sale e pepe.

Preparazione dello strudel:

Riscaldare il forno a 180°

Stendere un canovaccio pulito sulla spianatoia ed infarinarlo, quindi adagiarvi l'impasto e stenderlo. Aggiungere le zucchine a temperatura ambiente ed infine il pesto (per la preparazione del pesto alla genovese fare riferimento alla ricetta di Lisa).

Aiutandosi con il canovaccio, arrotolare l'impasto dandogli la classica forma dello strudel, lasciarlo dunque cadere delicatamente su una teglia ricoperta di carta da forno e infornarlo per 40 minuti.