

## STRUDEL SALATO (2-3 persone)

### MEDIA

#### Ingredienti:

1 sfoglia tonda  
300g spinaci congelati (o freschi)  
150g prosciutto cotto  
80g taleggio  
1 manciata di mozzarella grattugiata  
25g burro  
25g farina  
250g latte  
1 uovo  
qb semi di sesamo  
qb sale & pepe

#### Procedimento:

- ✓ Far rinvenire gli spinaci in una padella con un goccio di acqua fino a quando risulteranno scongelati (rispettivamente cotti). Salare, pepare e strizzarli per bene.
- ✓ Srotolare la sfoglia, praticare 2 tagli verticali da 4-5 cm di lunghezza distanti 7-8cm tra loro sulla parte inferiore e quella superiore. Fare poi dei tagli verticali sui lati a distanza di 1cm l'uno dall'altro. Vi ritroverete con delle "frange" a destra e sinistra e due linguette in alto e in basso.
- ✓ Posizionare il prosciutto cotto sulla parte centrale, seguito dalle fette di taleggio, gli spinaci e la besciamella in cima con una manciata di mozzarella grattugiata, ripetere a piacere questo passaggio.
- ✓ Ripiegare le due linguette delle estremità sulla farcia e richiudere tutte le frange passando da destra a sinistra facendo in modo che tutto sia ben contenuto.
- ✓ Spennellare con l'uovo, cospargere di semi di sesamo e infornare a 220°C per 20 minuti circa (la pasta sfoglia deve risultare dorata).

#### NOTE:

Utilizzare altra verdura come ad esempio delle zucchine o degli asparagi. Creare più strati diversificati per ottenere un risultato più marmorizzato.

#### TEMPI:

Preparazione: 30 minuti, cottura 20 minuti