
STRUDEL DI CAROTE E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione pasta sfoglia surgelata
- 4 patate grandi
- 4 carote
- 2 cipolle bianche
- 3 uova
- 150 g di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato
- olio d'oliva

Tagliate le cipolle, le carote e le patate a fettine sottili e fatele cuocere per 15 minuti in olio d'oliva a fuoco basso aggiungendo, se necessario, un po' d'acqua.

Togliete dal fuoco, scolate l'olio di cottura e schiacciate le verdure con una forchetta (otterrete un risultato migliore passandole al setaccio o al passaverdura).

Sbattete le uova con il parmigiano, aggiustate di sale, incorporate le verdure al composto.

Dovrà risultare piuttosto 'fermo'.

Stendete la pasta sfoglia, disponetevi al centro le verdure e avvolgete in un rotolo sovrapponendo i lembi della pasta sfoglia.

Cuocete in forno caldo a 200° per 20 minuti.