

STRUDEL VEGETALE

Ingredienti per 4 persone:

- 600/700 g di ortaggi assortiti (fagiolini, zucchine, peperoni),
- 1 dl d'olio d'oliva extravergine,
- 80 g di caciocavallo o provolone,
- una confezione di pasta sfoglia pronta,
- un mazzetto di basilico,
- sale,
- pepe.

Iniziate preparando il ripieno.

Lavate tutte le verdure, poi spuntate i fagiolini e privateli dei filamenti; private i peperoni dei semi e dei filamenti bianchi interni; spuntate le zucchine.

Fate scottare i fagiolini in acqua salata in ebollizione per 2 minuti e scolateli.

Tagliate tutti gli altri ortaggi a pezzetti.

In un tegame fate scaldare l'olio, aggiungete i peperoni, le zucchine e i fagiolini già scottati, insaporiteli con un pizzico di sale e pepe e fateli cuocere per 5 o 6 minuti.

Aggiungete il formaggio tagliato a dadini e cospargete con il basilico lavato e spezzettato.

Tenete da parte.

Ora stendete il rotolo di pasta sfoglia, che nel frattempo si è scongelata.

Distribuitevi il composto di ortaggi lasciando libero un bordo di mezzo cm circa.

Arrotolate lo strudel, chiudetelo e fatelo scivolare delicatamente sopra una teglia spennellata d'olio.

Fatelo cuocere per circa 30 minuti in forno preriscaldato a 180° e servitelo tiepido, a fette.