

STRUDEL DI CARNE

Ingredienti per 4 persone:

- pasta sfoglia,
- 2 mele renette,
- 250 gr di arrosto di maiale tritato,
- 1 manciata di pinoli,
- 1 uovo,
- 1 tazzina del sugo dell'arrosto,
- burro fuso.

Sbucciare e affettare le mele e unirle all'arrosto di maiale tritato, i pinoli, l'uovo e il sugo.
Versare questo ripieno in una pasta sfoglia sottilissima e richiuderla in forma di salsicciotto.
Chiudere le estremità e spennellare lo strudel ottenuto con il burro fuso.
Cuocere a forno già caldo a 150C finché la pasta è ben dorata.
Servire tiepido.