

Strudel ai cipollotti

Lo **strudel ai cipollotti** è una torta salata tipicamente primaverile, da preparare con i cipollotti novelli, che in questa stagione sono nel pieno del loro sapore. Assieme a crescenza, pangrattato e mandorle danno a questa torta salata un sapore unico.

Lo **strudel ai cipollotti** può essere un gustoso secondo piatto, ma anche un antipasto, nel qual caso può essere diviso a striscette e servire così fino al doppio delle persone indicate in ricetta. E' preferibile gustarlo tiepido.

INFORMAZIONI

- 6 persone
- **380Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 400 g di cipollotti di forma sottile
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Origano
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- 50 g di mandorle spellate
- 50 g di pane grattugiato
- 250 g di Pasta sfoglia
- 200 g di crescenza
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 uovo di gallina

PREPARAZIONE

- Pulire i cipollotti eliminando la parte verde, le radichette e la parte più esterna, quindi sciacquarli bene.
- Affettare i cipollotti nello spessore di mezzo centimetro circa.
- Mettere in una padella l'olio, i cipollotti affettati e portarla sul fuoco.
- Accendere e attendere che inizino a sfrigolare. Mescolare e aggiungere un pizzico di origano, un pizzico di sale, una macinata di pepe e cuocere per una decina di minuti a fiamma bassa, coperto. Se il fondo di cottura asciuga troppo unire qualche cucchiaino di acqua o di brodo vegetale.
- Pestare le mandorle grossolanamente e metterle in un padellino antiaderente assieme al pangrattato. Portare il padellino sul fuoco e far tostare pane e mandorle a fiamma media. Attenzione al grado di tostatura, tendono a bruciare rapidamente. Al termine della tostatura mettere pane e mandorle su un piatto.
- Stendere la pasta sfoglia in un rettangolo di 35x25 cm circa e metterlo su un foglio di carta da forno.
- Mettere su metà rettangolo, lasciando libero mezzo centimetro di bordo, il pangrattato con le mandorle, i cipollotti, la crescenza a pezzetti e il Parmigiano grattugiato. Cospargere quindi con il pangrattato con le mandorle lasciato da parte.
- Piegare la pasta a metà e sigillare accuratamente il bordo, quindi ripiegarlo per chiudere bene. Pungere la superficie in 4-5 punti con uno stecco di legno.
- Mettere il calzone con tutta la carta da forno in una teglia, quindi spennellare la superficie con l'uovo sbattuto e infornare a 200° C per 25 minuti circa ponendo la teglia nella zona medio bassa del forno. Se necessario prolungare di qualche minuto la cottura fino ad ottenere una pasta uniformemente dorata e gonfia.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.

I consigli di Barbara

Per velocizzare la preparazione si può utilizzare la pasta sfoglia pronta, di forma rettangolare, che si trova al supermercato nel banco frigo.