

Strudel salato al Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

(per 2 persone)

- 100 g di farina 00
- 150 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 100 g di pere
- 50 g di speck
- 25 g di burro
- 8 g di olio di semi di girasole
- 50 ml di acqua calda
- 1 cipollotto fresco
- Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato
- Pangrattato q.b.
- Olio di semi q.b.
- Sale q.b.

Procedimento

Unite in una ciotola farina, acqua, olio di semi e un pizzico di sale. Lavorate la pasta come si fa con il pane: stendetela su un piano da lavoro senza aggiungere farina e impastate per 10 minuti lavorandola con il polso fino a ottenere un impasto elastico e liscio.

Lasciate riposare per un'ora coprendo con la pellicola per alimenti e poi stendete la pasta fino a ottenere uno strato sottile (per semplificare l'operazione, potete utilizzare un rotolo di pasta sfoglia pronto).

Affettate il Pecorino Toscano DOP fresco, le pere, lo speck e il cipollotto per ottenere la farcitura dello strudel.

Spargete una generosa dose di pangrattato sulla pasta e disponete il ripieno sull'intera superficie.

Arrotolate lo strudel e chiudete i bordi rivolgendoli verso il basso, cosicché non si apra in cottura.

Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per 40 minuti, spennellando la superficie dello strudel ogni 10 minuti con burro fuso.

Quando togliete lo strudel dal forno, cospargetelo con il Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato.

Servite tiepido.

(Luca del blog [Buone ricette per cattivi cuochi](#))

