

Strudel radicchio speck e fontina

Ingredienti per 4 persone:

250 gr.di pasta brisée
2 ceppi radicchio tardivo
250 gr.di fontina
50 gr.di cipolla
150 gr.di speck
1 uovo
olio evo
sale e pepe

Preparazione

Mondate il radicchio, asciugatelo e tagliatelo a listarelle, unite la cipolla tritata e condite con sale, pepe e 2 cucchiaini di olio. Cuocetelo in una padella ampia a fuoco vivo per pochi minuti, si dovrà appassire ma rimanere sodo, fatelo freddare. Tagliare lo speck in fette sottili e la fontina a cubetti.

Su un foglio di carta forno stendete la pasta brisée in un rettangolo di 25x40 cm. dello spessore di 3 mm. e foratela leggermente con i rebbi di una forchetta. Distribuite le fette di speck leggermente accavallate sulla sfoglia, lasciando i 4 bordi liberi ad una distanza di 2 cm. mettete sopra il formaggio con il radicchio in modo uniforme e avvolgete lo strudel, sigillate i lati esterni. Disponetelo su una teglia foderata di carta forno con la chiusura rivolta verso il basso, spennellatelo con l'uovo sbattuto.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 170 gradi per 45 minuti circa.