

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Strudel di verdure prosciutto e fontina

Strawberry · Thursday, June 30th, 2011

Ingredienti:(8 persone)

- 250gr farina
- 15gr lievito
- 200gr zucchine
- una melanzana
- 100gr fontina a fettine
- 150gr prosciutto cotto
- 100gr porro
- un uovo
- 150gr carote
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

Disponete la farina a fontana su di un piano da lavoro, formate un buco al centro e versate l'olio, il sale e il lievito sciolto in acqua tiepida, impastate fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto, coprite e lasciate lievitare per circa un'ora. Tagliate il porro e le carote a julienne, rosolateli in una padella con un filo di olio, salate e tenete da parte. Tagliate le zucchine e la melanzana a fette e grigliatele. Con un mattarello stendete la pasta ricopritela a strati con melanzane zucchine, prosciutto cotto, fontina e le carote con il porro. Spennellate i bordi con l'uovo sbattuto e arrotolate la preparazione, pressando bene sui bordi. Lasciate riposare per 30 minuti e infornate per 20 minuti a 190°.

This entry was posted on Thursday, June 30th, 2011 at 5:56 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Ripieni](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

