



Mini Strudel di finferli ed Asiago



Ingredienti per 4 persone

500 g	Pasta sfoglia	n° 2	Patate novelle
500 g	Finferli	n° 2	Fette di pancetta affumicata
100 g	Asiago grattugiato	n° 1	Spicchio di aglio
40 g	Pangrattato	n° 1	Tuorlo
20 g	Burro	n° 1	Cucchiaino di prezzemolo tritato
n° 4	Bacche di ginepro (facoltativo)	q.b.	Sale

Preparazione

1. Pulire i funghi, tagliare i più grossi a tocchetti e lasciare interi gli altri.
2. Soffriggere in 15 g di burro l'aglio schiacciato, unire il ginepro pestato (facoltativo), i funghi e un poco di sale e far cuocere per circa 10 minuti.
3. Cospargere di prezzemolo, eliminare l'aglio e spegnere il fuoco.
4. Lavare le patate, tagliarle a fette di 2 mm e lessarle al dente; sgocciolarle e farle raffreddare.
5. Rosolare il pangrattato per 2-3 minuti nel burro rimasto.
6. Tostare la pancetta affumicata, sgocciolarla su carta da cucina e tagliarla a pezzi.
7. Stendere la pasta sfoglia e tagliarla in 2 rettangoli, poi suddividere ogni rettangolo in 4 strisce; cospargerle col pangrattato e distribuirvi sopra le patate, i funghi, la pancetta e il formaggio.
8. Ripiegare i bordi di pasta verso l'interno e arrotolare la pasta sul ripieno.
9. Spennellare gli strudel con il tuorlo sbattuto e farli cuocere nel forno preriscaldato a 200 °C per circa 20 minuti. Servire ben caldo.