

Strudel ai tre formaggi con pomodoro Pomi



Tempo di preparazione: 45 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4/6 persone)

• Farcitura

- Passata Classica 700g 100 gr
- Farina q.b.
- Formaggio tipo caciottina o provola a cubetti 80 gr
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Parmigiano grattugiato 2 cucchiai abbondanti
- Pecorino 2 cucchiai abbondanti
- Sale q.b.

• Impasto

- Acqua 60 gr
- Farina 0 220 gr
- Latte intero 60 gr
- Lievito istantaneo per torte salate 1 cucchiaino e mezzo
- Olio extravergine 1 cucchiaio
- Sale fino 4 g

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Velocissimo perché preparato con un impasto a lievitazione istantanea, questo strudel ai tre formaggi è quello che ci vuole per una merenda all'ultimo minuto o per un pranzo all'aperto. Il trucco di infarinare i cubetti di formaggio renderà il **ripieno ancora più cremoso**: provare per credere!

1. Preparate l'impasto inserendo tutti gli ingredienti in ciotola e mescolate. Dovrete ottenere un composto elastico e non appiccicoso.
2. Stendete fino ad ottenere un rettangolo, la pasta dovrà essere alta circa 5 mm.
3. Condite la **passata di pomodoro Pomi** con olio, sale. Tenetene da parte un paio di cucchiari e il resto distribuitelo sull'impasto senza arrivare ai bordi.
4. Adagiate i formaggi grattugiati. Infarinate i cubetti di caciotta e sistemateli sul ripieno.
5. Arrotolate e sistemate lo strudel sulla teglia con le giunture in basso. Spennellate con il pomodoro tenuto da parte e cuocete nel forno caldo a 180° gradi per circa 30 minuti.

- *Natalia Cattelani*