# Strudel ai tre formaggi con pomodoro Pomì



**Tempo di preparazione**: 45 min
**Difficoltà**: Facile

**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

**Farcitura**

- 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.

## 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 Pomì** con olio, sale. Tenetene da parte un paio di cucchiai 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.

**For this recipe we used:**

Passata Classica 100 gr

