



**Ricetta**

## Strudel di broccoli

Broccoli avvolti in un involucre croccante

**30 min**

Tempo di preparazione



**60 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### STRUDEL

- 1 cipolla tagliata sottile **Di stagione**
- 1 spicchio d'aglio tagliato sottile
- 1 C burro
- 300 g broccoli, gambo sbucciato, tagliati grossolanamente
- 1 dl brodo di verdura
- 3 C crème fraîche
- sale, pepe
- 1 pz pasta per strudel, ca. 120 g
- 50 g burro liquido freddo
- 3 C pangrattato

### TOPPING

- 20 g scaglie di mandorla
- 30 g burro

## Ecco come si prepara

### 1 di 3

**PREPARAZIONE** Far appassire cipolla e aglio nel burro. Aggiungere i broccoli, cuocere brevemente. Versare il brodo, cuocere i broccoli fino a che sono morbidi e il brodo è evaporato. Lasciar raffreddare le verdure, aggiungere la crème fraîche, salare.

Stendere la pasta per strudel in due fogli e poggiarli su due panni da cucina puliti, spalmare subito con la metà del burro fuso. Spolverare con il pangrattato, distribuire il ripieno su entrambi i pezzi lasciando un bordo di circa 2 cm, ripiegare il bordo. Arrotolare lo strudel dal lato lungo con l'aiuto del panno da cucina. Adagiare entrambi gli strudel su una teglia.

### 2 di 3

**COTTURA** Cuocere sul ripiano intermedio del forno preriscaldato a 200 °C per ca. 30 minuti spennellandoli di tanto in tanto con il burro restante.

**PRESENTAZIONE** Togliere gli strudel dal forno. Arrostire in padella le scaglie di mandorla, toglierle dal fuoco. Nella stessa padella, scaldare il burro fino a imbiondirlo. Mischiarlo con le mandorle e distribuire sugli strudel.