



STRUDEL SALATO CON CIME DI RAPA E SPECK

pasta sfoglia (x me surgelata) grammi 250 o un rotolo di quella pronta

uova 2 + tuorlo

speck una fetta da 60 grammi (riserva dal nostro viaggio in Trentino, di Dicembre!)

cime di rapa (pulite e cotte al vapore) grammi 200

sale e pepe

noce moscata un pizzico

sesamo q.b.

accendete il forno, temperatura 170°

sbattete le uova, con un pizzico di sale, pepe e una grattata di noce moscata..In una padella scaldate un filo d'olio aggiungete le cime di rapa, le uova sbattute e fate cuocere per un minuto o due, giusto il tempo di rassodare le uova.

foderate una teglia con carta forno.. riempite la sfoglia con le verdure e lo speck tagliato a cubetti. Ripiegate i due lembi della sfoglia e poi chiudete bene i bordi. Spennellate con il tuorlo, fate dei tagli obliqui e cospargete con il sesamo.

Infornate e cuocete per circa 45/50 minuti.

Tagliate e servite tiepido con una bella insalatina di primavera.. tarassaco, valeriana, ravanelli..