



STRUDEL PERE, RADICCHIO E GORGONZOLA

Ingredienti

1 confezione di Pasta sfoglia Rettangolare
700 g di radicchio tardivo/rosso
1 pera
150 g di gorgonzola
10 gherigli di noci
1 uovo
1 cucchiaino di aceto balsamico
olio extravergine di oliva
sale

Procedimento

In una padella antiaderente fate saltare con un cucchiaino di olio il radicchio lavato e tagliato grossolanamente.

Fate in modo che si ritiri tutta l'acqua, sfumate con l'aceto balsamico e aggiustate di sale.

Srotolate la sfoglia e distribuitevi al centro il radicchio appassito, poi delle cucchiainate di gorgonzola, delle pere a fette e qualche noce sbriciolata.

Con un coltello fate dei tagli a spina di pesce su tutta la sfoglia ai due lati del ripieno e poi richiudete lo strudel accavallando le strisce di sfoglia, alternandole in modo da ottenere un motivo intrecciato.

Spennellate la sfoglia con il tuorlo leggermente sbattuto e infornate a 200 °C per 35 minuti.