



STRUDEL CON BARBABIETOLE E MASCARPONE E ZABAIONE AL PARMIGIANO



Ingredienti

Per lo strudel:

Pasta sfoglia
Barbabietole 500g
Mascarpone 250g
Un tuorlo
Basilico, sale e pepe

Per lo zabaione al Parmigiano:

Tuorli 2
Panna fresca 130 g
Parmigiano grattugiato 300g
Un pizzico di sale

Procedimento

Grattugiare le barbabietole, condirle con basilico, sale, pepe, tuorlo e infine aggiungere il mascarpone.

Farcire la pasta sfoglia con il composto creato, formare uno strudel e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C per circa 25/30 min.

Salare e portare la panna a 80°C, togliere dal fuoco, unire il parmigiano, mescolare per ottenere un composto liscio e mettere da parte.

Montare i due tuorli, mettere a bagnomaria e unire il composto precedentemente preparato fino a consistenza desiderata.

Impiattare a piacimento.