

Strudel salato con funghi, speck e formaggio



Ingredienti:

1 rotolo rettangolare di pasta sfoglia

300 g funghi misti

1 spicchio d'aglio

150 g speck

150 g formaggio (caciotta, fontal, provolone, scamorza)

1 uovo

Mettete nella pentola 1/2 cucchiaino d'olio di oliva, l'aglio tritato ed i funghi congelati.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma medio-alta per 8 minuti. Mescolate una volta a metà cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Lasciate raffreddare i funghi.

Stendete la pasta sfoglia e togliete 1/3 per lunghezza, dove fatte dei tagli paralleli. Sul altro pezzo più grande stendete un strato di speck, poi i funghi cotti, il formaggio tagliato a dadini...



...e coprite con un altro strato di speck.



Arrotolate su se stessa. Sigillate bene le estremità e lasciate la chiusura sopra (per non perdere il contenuto durante la cottura). Coprite la lunghezza del rotolo con la pasta sfoglia tagliata a strisce. Spennellate con un uovo sbattuto e mettete nella teglia con carta forno o silicone sotto. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 25 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate intiepidire prima di tagliare.



Buon appetito con Magic Cooker!