



COME STUPIRE I TUOI AMICI

Strudel di carciofi e bietole



PREPARAZIONE (60 MINUTI)

1. In una bacinella stemperare la farina con l'acqua tiepida, il burro fuso, l'uovo e infine il sale; impastare bene fino ad ottenere una pasta compatta ma abbastanza morbida; conservare quest'ultima in una zona calda, avendo l'accortezza di chiuderla in un foglio di carta stagnola.
2. Mondare i carciofi, tagliarli a metà, quindi cuocerli in acqua bollente. Quest'ultima dovrà essere: leggermente acidulata con del succo di limone e profumata con uno spicchio d'aglio in camicia unito a del prezzemolo in foglie.
3. Mondare le bietole e poi cuocerle in acqua bollente salata; scolarle, strizzarle bene e raffreddarle. Condirle da ultimo con sale, pepe, un uovo e del parmigiano grattugiato ed aggiungere un poco di scalogno stufato e un goccio di olio all'aglio.
4. Stendere ora la pasta su di un canovaccio ben infarinato; disporre sulla pasta uno strato di GranMix, formare una striscia di bietole e adagiarvi sopra i carciofi accavallandoli, cospargere nuovamente con abbondante GranMix Fila e Gusta Ferrari e quindi chiudere lo strudel facendolo arrotolare su se stesso; spennellarlo con abbondante burro fuso e quindi cuocerlo in forno a 200° circa per 15 minuti; durante la cottura, spennellare di burro ogni tanto lo strudel.
5. Frullare la burrata con olio, aglio e sale.
6. In una padellina far soffriggere uno spicchio d'aglio tagliato a fettine con 3 filetti di acciughe tritate, far sciogliere bene il tutto.

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Farina gr. 250 Burro fuso gr. 70 Uovo n.1 Acqua q.b. Sale q.b. Carciofi n.10 Bietole kg. 2 Uova n. 2 Scalogno GranMix Fila e Gusta gr. 250 Burro gr. 50 Limone n. 1 Aglio 2 spicchi Olio EVO gr. 100 Olio all'aglio Burrata fresca gr. 250 Acciughe gr. 30 Prezzemolo gr. 10 Basilico 1 mazzetto

IN QUESTA RICETTA



Saporite novità in arrivo: GranMix Fila e Gusta

L'ESPERTO CONSIGLIA

Tagliare lo strudel a fettine; disporre queste ultime nei piatti accompagnarle con la salsa di burrata appena intiepidita, irrorare con olio alle acciughe e guarnire con alcune foglie di basilico. Da ultimo servire.