

Strudel carciofi, cotto e fontina

Lo **strudel carciofi, cotto e fontina** è una torta salata che unisce il sapore dolce del prosciutto cotto al caratteristico aroma dei carciofi, il tutto unito dalla sapidità della fontina.

Lo **strudel carciofi, cotto e fontina** può essere un gustoso secondo piatto, ma anche un antipasto, nel qual caso può essere diviso a striscette e servire così fino al doppio delle persone indicate in ricetta. E' preferibile gustarlo tiepido.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **420Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

- 2 carciofi
- 1 limone
- 4 rametti di prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- 100 g di Fontina
- 100 g di prosciutto cotto
- 250 g di Pasta sfoglia
- 1 uovo di gallina

PREPARAZIONE

- Lavare i carciofi, togliere le foglie dure più esterne fino ad ottenere i cuori formati solo da foglie chiare e tenere, tagliare le punte. Tagliarli a metà, eliminare il fieno, affettarli nello spessore di mezzo centimetro circa e metterli in acqua acidulata con il limone. E' possibile utilizzare anche i primi 8-10 centimetri del gambo. Togliere la parte esterna più coriacea con un pelapatate e affettarli nello spessore di mezzo centimetro circa. Mettere anch'essi nell'acqua acidulata.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle con la mezzaluna su un tagliere.
- In una padella far imbiondire l'aglio spellato nell'olio, quindi toglierlo. Lasciar raffreddare per qualche istante l'olio fuori dal fuoco, unire i carciofi ben scolati e farli saltare a fuoco vivo per un paio di minuti. Unire un pizzico di sale, coprire e far cuocere per 5 minuti a fiamma molto dolce. Trascorso il tempo indicato spegnere, unire una macinata di pepe, una spolverizzata di prezzemolo tritato e tenere da parte coperto.
- Eliminare la crosta della fontina e affettarla sottile.
- Eliminare il grasso in eccesso dal prosciutto cotto.
- Stendere la pasta sfoglia in un rettangolo di 35x25 cm circa e metterlo su un foglio di carta da forno.
- Mettere su metà rettangolo uno strato di fontina, il prosciutto cotto, altra fontina, i carciofi e quindi la restante fontina.
- Piegare la pasta a metà e sigillare accuratamente il bordo, quindi ripiegarlo per chiudere bene. Pungere la superficie in 4-5 punti con uno stecco di legno.
- Mettere il calzone con tutta la carta da forno in una teglia, quindi spennellare la superficie con l'uovo sbattuto e infornare a 200° C per 20 minuti circa ponendo la teglia nella zona medio bassa del forno. Se necessario prolungare di qualche minuto la cottura fino ad ottenere una pasta uniformemente dorata e gonfia.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Questa ricetta si può preparare anche con la pasta sfoglia pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo.

