Secondi piatti vegetariani

STRUDEL DI VERDURE

Ingredienti

1 rotolo di PASTA BRISÉE rettangolare
380 g di MELANZANE
100 g di CAROTE
150 g di ZUCCHINE
200 g di PEPERONI
1 CIPOLLA CO.P.A.P.
50 g di EMMENTAL
BRODO VEGETALE
1 UOVO
OLIO EVO
SALE E PEPE q.b.

Procedimento

- Tritate la cipolla e tagliate a listarelle tutte le verdure (private la melanzana della polpa);
- Fate soffriggere la cipolla, aggiungete prima la carote e il peperone, poi unite la melanzana e la zucchina. Di tanto in tanto aggiungete un mestolo di brodo. Quando saranno cotte, sgocciolate le verdure in un colino e lasciatetele raffreddare;
- Stendete la pasta brisée e ponetela su un foglio di carta da forno, distribuite il ripieno di verdure sulla sfoglia e aggiungete l'emmental grattugiato;
- Arrotolate lo strudel e chiudete le due estremità. Spennellate la parte superiore con l'uovo e cuocete lo strudel nel forno già caldo a 180°per circa 40 minuti, quando la crosta risulterà dorata sfornate lo strudel.