

STRUDEL DI PEPERONI E MAIALE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- farina (150gr)
- sale
- rosmarino (2.50gr)
- burro (75gr)
- peperoni (100gr)
- basilico (15gr)
- aceto balsamico (5ml)
- vino bianco secco (20ml)
- pepe nero
- pepe verde
- macinato di maiale (250gr)

Come si prepara

Preparare la pasta sfoglia (vedi ricetta).

Marinare per mezz'ora il macinato di maiale con l'aceto balsamico, il sale, il pepe nero tritato insieme al pepe verde.

Scaldare in una padella un filo d'olio e passarvi per 10 minuti a fuoco dolce la carne, ammorbidendola, se necessario, con un filo di vino bianco secco.

Arrostire il peperone e aprirlo a larghe falde, condendolo con un pizzico di sale e qualche goccia d'olio.

Stendere la pasta sfoglia su un foglio di carta da forno. Coprirla con le falde di peperone, poi con le foglie di basilico e rosmarino sminuzzate e, infine, con la carne.

Chiudere la pasta sfoglia a rotolo intorno al ripieno e passare in forno preriscaldato a 220 gradi per 40 minuti.

Togliere dal forno. Aspettare che il rotolo sia tiepido, quindi affettarlo. Servire ancora tiepido.

Difficoltà: 3

Tempo: 60



Tags

occasioni speciali, new, feste, strudel, carne, maiale, tradizionale, rotolo, polpettone, mediterraneo, peperone

