Ricettario Stuffer: Strudel di spinaci con fonduta di Herbert Hintner

strudel-di-spinaci-con-fonduta-ricettario-stuffer-96e96bc3

Lo chef stellato altoatesino Herbert Hintner del ristorante Zur Rose di Appiano propone la ricetta dello Strudel di spinaci con fonduta per il ricettario Stuffer "Ricette rapide per Pasta sfoglia, focaccia e pizza", raccolta di preparazioni culinarie semplici e veloci realizzate con i prodotti Stuffer, scaricabile in formato Pdf al link: http://www.stuffer.it/147d333.html.

Ecco la ricetta, che richiede 1 ora d preparazione e presenta una difficoltà di esecuzione media.

Ingredienti per 4 persone **'STUFFER CREA...' PASTA SFOGLIA 265g**

- 265 g pasta sfoglia Stuffer
- 500 g di spinaci in foglia lessati
- 60 g di cipolle stufate
- Sale e Pepe q.b.
- 1 Uovo per spennellare la pasta

Fonduta

- 160 g di formaggio tenero
- 200 g di panna
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

1. Srotolate la pasta sfoglia e insaporite con sale e pepe
2. Gli spinaci già cotti amalgamateli alle cipolle e stendeteli sulla pasta sfoglia
3. Arrotolate il tutto fino a formare uno strudel, quindi spennellate con l'uovo sbattuto
4. Fate cuocere nel forno preriscaldato a 200 °C per ca. 15 minuti

5. Per la fonduta portate la panna ad ebollizione e aggiungete il formaggio tagliato a dadini. Lasciate la fonduta sul fuoco, continuando a mescolare, finché non avrà raggiunto la consistenza desiderata
6. Servite lo strudel di spinaci insieme alla fonduta