



Strudel affumicato - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

torta salata - rotolo - pasta sfoglia - prosciutto di Praga

Ingredienti:

250/300 g di pasta sfoglia
100 g di prosciutto di Praga a fette
150 g di scamorza affumicata
300 g di funghi freschi
un cucchiaio di salvia tritata (fac.)
1 spicchio di aglio
olio, sale e pepe

Preparazione

Pulire i funghi, tagliarli a fettine e rosolarli in padella con olio e aglio. Cuocere per qualche minuto. Srotolare la pasta sfoglia e disporre nell'ordine le fette di prosciutto, la salvia, il formaggio tagliato a fettine sottili, i funghi. Arrotolare la pasta, sigillando bene i bordi, dando una forma a salsicciotto. Cuocere in forno a 200° per 40 m.

