



STRUDEL DI ASPARAGI DI NALLES

Ingredienti

Ingredienti (per 4 Persone):

- 300 g di pasta sfoglia
- 100 g di prosciutto (non affumicato!)
- 200 g di spinaci in foglie
- 100 g di formaggio Emmentaler
- 400 g d'asparagi di Nalles, sbucciati e bolliti

Preparazione

Stendere la pasta, aggiungere quindi il prosciutto, il formaggio, gli spinaci in foglie e posizionare gli asparagi bolliti al centro, arrotolare il tutto e spennellare lo strudel con un albume. Mettere lo strudel di pasta sfoglia sulla teglia. Cuocere in forno ad alta temperatura (250 gradi massimo) per circa 10/20 minuti, servire quindi accompagnato dalla "Salsa Olandese".