



STRUDEL DI SPINACI (THERMOMIX®)



QimiQ VANTAGGI

- Sapore pieno con meno grassi
- Il ripieno rimane succoso più a lungo
- Legano i liquidi, gli impasti rimangono asciutti e freschi più a lungo
- È possibile riscaldare senza problemi



Suggerimenti

Servire con un'insalata croccante.

INGREDIENTI PER 1

PER LA PASTA

- 200 g** Weizenmehl, glatt und etwas mehr zum Bemehlen
- 125 g** Aqua,
- 1** Sonnenblumenöl und etwas mehr für die Hände
- 1** Sale

PER IL RIPIENO

- 125 g** QimiQ Sauce Base
- 30 g** Olio d'oliva
- 1** Dente d'aglio,
- 300 g** Spinat, tiefgekühlt, aufgetaut, abgetropft
- Pepe,
- 1** Noce moscata,
- Sale
- 40 g** Pomodori secchi, gehackt (6 Sek./Stufe 8)
- 200 g** Feta, mit den Händen zerbröselt

ULTERIORI

- 60 g** Pinoli,
- Burro,

PREPARAZIONE

1. Per la pasta: mettere la farina, l'acqua, l'olio di girasole e 1 pizzico di sale nella ciotola e impastare per 2 minuti. Trasferire l'impasto su un pezzo di pellicola trasparente, formare una palla con le mani unte, avvolgere e lasciare riposare per almeno 30 minuti a temperatura ambiente (20-22 °C). Sciacquare la ciotola di miscelazione.
2. Per il ripieno: mettere l'olio d'oliva e l'aglio nella ciotola di miscelazione e tritare per 3 sec./velocità 8. Aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare per 3 sec./velocità 4.5.
3. Dopo il tempo di riposo, stendere la palla di pasta su un panno per strudel ben infarinato con un mattarello fino a circa 3 mm di spessore e lasciare riposare per 5-10 minuti.
4. Nel frattempo, preriscaldare il forno a 180 °C (forno ventilato). Foderare una teglia con carta da forno.
5. Prepara la pasta dello strudel con il dorso delle mani. Distribuire il composto di spinaci sulla pasta, lasciando un bordo di 4 cm e cospargere di pinoli.
6. Piegare i bordi laterali e arrotolare lo strudel con l'aiuto del panno. Far scivolare lo strudel sulla teglia preparata con la cucitura rivolta verso il basso. Spennellare lo strudel con un po' di burro fuso e cuocere per 30-35 minuti fino a doratura.