

# Strudel di radicchio

senza glutine



## Ingredienti per la pasta brisée

*300 gr farina per pane senza glutine #*

*200 gr acqua fredda,*

*50 gr olio evo o di semi*

*mezzo cucchiaino di sale fino*

*un pizzico di bicarbonato*

## Ingredienti

*Pasta brisée, fatta in casa o confezionata #*

*Un ceppo di radicchio tardivo*

*Un paio di pere*

*Qualche manciata di noci*

*Formaggio Asiago, circa 50 gr*

*Pan grattato senza glutine #*

*1 uovo per spennellare lo strudel*

*Un paio di noci di burro senza lattosio*

*Sale e pepe q.b.*

## **Procedimento**

*Preriscaldate il forno a 180 gradi, in modalità ventilata. Lavate e tagliate a tocchetti il radicchio e mettetelo da parte. Lavate le pere e tagliatele a cubetti. In una padella fate sciogliere un paio di noci di burro. Fate appassire il radicchio, insieme alla pera. Salate e pepate, fate cuocere per circa 5 minuti, mescolando. Preparate la vostra pasta brisée. Io ho scelto una pasta brisée confezionata e senza glutine. Stendetela e spolverate con qualche cucchiata di pan grattato (questo servirà ad assorbire i succhi in cottura). Mettete al centro il composto di pere e radicchio intiepidito. Aggiungete le noci spezzettate e il formaggio Asiago tagliato a quadratini. Se gradite potete aggiungere un altro formaggio, ad esempio la scamorza. Chiudete la pasta a portafoglio, sigillando bene i bordi. Chiudete bene anche le estremità. Sbattete a parte in una ciotola l'uovo e spennellatelo sulla superficie del vostro strudel. Fate dei tagli in modo da far fuoriuscire il vapore che si formerà in cottura. Infornate lo strudel nel forno già caldo a 180 gradi per circa 30 minuti. Vedrete il vostro strudel dorare. Servitelo tiepido con un ottimo vino rosso!*

**Ricetta originale di Monica Bellin**