

Strudel salato pastinaca carote e noci

La pasta è simile a quella dello strudel con le mele, sempre mio, s'intende, solo c'è il succo d'arancia al posto del vino.

Si setacciano 150 g di farina 00, si aggiunge un pizzico di sale, 1 cucchiaino di polvere d'arancia, mezzo cucchiaino di cremor tartaro addizionato con bicarbonato, 2 cucchiari di olio evo e del succo d'arancia fino ad avere la consistenza giusta, più o meno mezza arancia spremuta e filtrata.

Lasciata riposare un'oretta diventa più elastica.

Il ripieno è salato. Pastinache (a forma di carota, bianca, con un sapore particolare, la si vede poco in giro, mi è arrivata nella biocesta) e carote cotte a vapore, separatamente perchè possono avere tempi diversi, tagliate a cubetti, poi mescolate con del sale speziato e delle noci tritate.

Si stende la pasta abbastanza sottile col mattarello (un paio di millimetri) si mette il ripieno, si arrotola, si chiude alle estremità, ho pennellato con del succo di mela perchè prende un colore più bello, si cuoce a 180 gradi fino a doratura, 20 minuti circa. E' buono anche il giorno dopo.

Ho fatto il doppio di impasto e quello avanzato l'ho tagliato a crackers, buoni anche quelli, molto friabili.

