

Strudel con indivia uvetta pinoli noci e cannella- antipasto natalizio

Preparazione

1. Imbiondire la cipolla con l'aglio ed un filo d'olio EVO
2. Aggiungere l'indivia lavata e tagliata grossolanamente e lasciare stufare per 15 minuti circa
3. Intanto che si raffredda l'indivia, srotolare la sfoglia, bucherellarla lievemente e stender un velo di pan grattato
4. Strizzare lievemente l'indivia e disporla sulla sfoglia
5. Aggiungere l'uvette, i pinoli, le noci e la cannella
5. Spennellare con il tuorlo i bordi della sfoglia ed arrotolare
6. Spennellare anche la superficie dello strudel e spolverare con il pan grattato
7. Mettere in forno per 30/40 minuti a 180°

Consigli & Curiosità

Se preferite, al posto della cannella potete aggiungere una spolverata di buccia di limone biologico grattugiata.

Lo strudel con l'indivia l'uvetta pinoli noci e cannella è un antipasto, ma può essere utilizzato anche per un buffet o un apericena.

Si può accompagnare con un [Riflessi bianco Circeo Doc](#) della cantina Sant'Andrea.