

# Strudel di sfoglia alle ortiche e Camembert

Delle qualità delle ortiche e degli incontri casuali che ognuno verosimilmente ha fatto da bambino, ne abbiamo già parlato. Ma delle ortiche che di nuovo fanno capolino nelle romantiche campagne vestite d'autunno, ancora no.

Complice questa stagione pazza o forse la classica frase che ormai è logora per quante volte viene pronunciata, del "non ci sono più le stagioni", calzerebbe a pennello a queste giornate di sole mite e piante che ancora lottano per non cedere al riposo invernale. Le vedo lì', carnose e brillanti, pronte a ricordarmi che è possibile raccogliercle anche in autunno.

Personalmente ne ho già fatto una buona scorta questa primavera e le conservo in freezer per gustarle ogni volta che ne abbiamo voglia, così le osservo e con rispetto declino questo secondo invito che la natura mi porge, lasciando che compiano il loro ciclo di vita, per ritrovarci tra i campi rigogliosi e caldi della primavera. Tuttavia per chi avesse mancato l'appuntamento primaverile, può ancora approfittarne e soddisfare la propria curiosità in materia, perché sono certa che una volta assaggiate, non potrete più farne a meno.

Per le indicazioni sulla raccolta e la conservazione delle ortiche leggi l'articolo <http://ilpentolinismaltato.com/index.php/2018/05/09/ortiche-dalla-raccolta-alla-conservazione/>

## INGREDIENTI:

- 100 g di ortiche (già lessate e strizzate)
- 1 formaggio Camembert
- 1 foglio di pasta sfoglia rettangolare
- 50 g di parmigiano stagionato
- uova 3+1

- semi di sesamo
- 1/2 scalogno
- olio extravergine di oliva
- sale fino q.b.
- pepe macinato fresco

#### PROCEDIMENTO:

Tritare lo scalogno farlo appassire con un filo di olio extravergine di oliva.



Aggiungere le ortiche già lessate e strizzate dopo averle tagliate a coltello. Salare, pepare e rosolare il tutto a fiamma viva per 3-4 minuti.



Quando le ortiche saranno raffreddate versarle in una ciotola con 3 uova intere + 1 albume e 50 g di parmigiano stagionato. Amalgamare bene il tutto.



Aprire il foglio di pasta sfoglia sulla propria carta forno, con un coltello tagliare il margine a strisce su entrambi i lati (vedi foto). Versare al centro il composto di ortiche e parmigiano .



Adagiare sulle ortiche il Camembert tagliato a fette spesse di almeno 2 cm .



A questo punto basterà chiudere la pasta sfoglia alternando le

strisce ricavate su entrambi i lati per formare un intreccio e spennellare la superficie con il tuorlo d'uovo tenuto da parte, un pizzico di sale e semi di sesamo.



Cuocere in forno preriscaldato a 200° con funzione ventilata circa 15 20 minuti o fino a che la superficie risulterà ben croccante e dorata .



Servire caldo per godere del Camembert che si scioglierà ad ogni taglio.

Ottimo come piatto unico o per un goloso antipasto rustico.