

# Strudel con Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

- Pasta sfoglia
- Pecorino Toscano DOP fresco
- Confettura di prugne o di albicocche
- Pere williams
- Savoiard
- Sciroppo di lamponi
- Zucchero
- 1 uovo

## Procedimento

Stendete la pasta sfoglia su una teglia di alluminio rettangolare, disponete 6 savoiard al centro della sfoglia (in due file da 3, così da formare un rettangolo più stretto all'interno di quello di sfoglia) e inzuppatele con lo sciroppo di lamponi leggermente diluito con un po' d'acqua.

Lavate le pere, tagliatele a fettine sottili senza sbuciarle e disponetele sui savoiard. Sulle pere stendete, poi, uno strato generoso di confettura di prugne o di albicocche.

Tagliate a fette molto sottili il Pecorino Toscano DOP fresco e disponetele sulla confettura, poi ricopritelo con un po' di zucchero e aggiungete dell'altra confettura.

Chiudete la pasta sfoglia dando forma allo strudel e spennellate con l'uovo sbattuto la superficie su cui praticherete successivamente dei piccoli tagli trasversali per far uscire l'aria in cottura.

Spolverizzate la sfoglia con dell'altro zucchero e infornate a 180 °C per 40 minuti, o comunque fino a doratura.

(Chef Moreno Cardone)

