





Strudel prosciutto scamorza e zucchine

<https://www.lacucinaimperfetta.com/strudel-prosciutto-scamorza-e-zucchine/>



-  Preparazione: **25 min**
-  Cottura: **25 min**
-  Tempo totale: **50 min**
-  Difficoltà: **facile**

Lo **strudel prosciutto scamorza e zucchine** è un rustico goloso e saporito da servire come **antipasto** o come **piatto unico**. L'involucro di **pasta sfoglia friabile e croccante** e il **ripieno ricco e filante** rendono questo strudel davvero appetitoso e adatto a tante occasioni. Si presenta benissimo ed è molto facile da fare, oltre a poter essere adattato facilmente a quello che avete a disposizione in casa. Vi consiglio però di non rinunciare alle zucchine grigliate perchè ne alleggeriscono molto il gusto e danno alla farcia un colore più bello e invitante. **Potete invece sostituire il prosciutto cotto e la scamorza con altri affettati o formaggi filanti** di vostro gradimento ed eventualmente eliminare il prosciutto se avete amici vegetariani a cui dovete offrirlo. Devo dirvi però che questo trio è davvero molto, molto azzecato! Non vi resta che procurarvi tutti gli ingredienti e mettervi al lavoro... sono certa che vi conquisterà. Provate anche la golosa e divertente [girella di pasta sfoglia!](#)

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 4-6 PERSONE



- pasta sfoglia 1 rotolo rettangolare
- prosciutto cotto a fette 130 g
- scamorza a fette 180 g
- zucchine 300 g
- sale 1 pizzico
- uova 1 per spennellare

PROCEDIMENTO

COME FARE LO STRUDEL PROSCIUTTO SCAMORZA E ZUCCHINE

1

Per preparare lo strudel prosciutto, scamorza e zucchine cominciate proprio da queste ultime. Lavatele e spuntatele, quindi tagliatele a fettine sottili nel senso della lunghezza e grigliatele da entrambi i lati condendole solo con 1 pizzico di sale.



2

Aprite il rotolo di pasta sfoglia e adagiatevi sopra prima le fette di prosciutto cotto e poi le fettine di scamorza.



3

Completate con le zucchine grigliate fatte raffreddare e arrotolate la pasta sfoglia dal lato più lungo. Spennellate con l'uovo e cuocete in forno preriscaldato a 200° per circa 25 minuti. Aspettate qualche minuto prima di tagliare lo strudel prosciutto scamorza e zucchine e servirlo!



CONSERVAZIONE

Una volta cotto vi consiglio di consumare lo strudel in giornata, meglio se tiepido. Se dovesse avanzarvi potete conservarlo in frigorifero ben coperto per 1 o 2 giorni al massimo scaldandolo nel forno prima di servirlo.