# MINI STUDEL “SALATI”

Ieri sera son stata ad una cena-ritrovo organizzato last minute da una mia amica che da 5-6 mesi si è trasferita nell’appartamento al mare di famiglia, ok forse d’inverno è un po triste, anche perchè il paese in questione è piccolo e un po demodè, ma volete mettere d’estate tornare dal lavoro e andare in spiaggia a far una passeggiata o a prendere un’aperitivo al tramonto?? che meraviglia.. ieri sera comunque siam andate a cena da lei e devo dire che si stava da dio, l’aria era fresca c’era un po di venticello.. l’ho un po invidiata!! siamo rimaste a chiaccherare fino all’ una sotto il portico alla luce delle candele, davvero rilassante… comunque non potevo certo non portare qualcosa di fatto con le mie manine e ispirato al contest di Rigoni di Asiago sui finger food.. così ho sperimentato questi mini strudel, loro tanto i miei esperimenti li provano sempre volentieri, il vassoio è tornato vuoto.. quindi!!!



**MINI STRUDEL CON FIOR DI FRUTTA LIMONI**
**FLOR DI CAPRA E PERE**
per circa 25 finger food

per la pasta
100 gr di farina
50 ml di acqua
1 cucchiaio di olio evo
fior di frutta limoni di rigoni di asiago
1 pera
150 gr di flor di capra
pepe
semi di papavero
semi di sesamo
6-7 fette di bacon
poco latte

Impastate la farina con l'acqua e l'olio, formate una palla, lasciate riposare 15 minuti e stendete sottilissima, dev'essere un velo.
Spalmate su tutta la pasta il fior di frutta al limone, lavate al pera e affettatela sottilmente, disponetela su tutta la superficie, cospargete con il flor di capra grattugiato e una spolverata di pepe.
PS. in una metà dello strudel al posto delle pere ho usato il bacon.
Arrotolate lo strudel, inumidite con un po di latte e cospargete con semi di papavero quello alle pere e con semi di sesamo quello al bacon.
Cuocete in forno caldo 180° per circa 20 minuti.
Togliete dal forno fate intiepidire e tagliate a fette.





con questa ricetta prtecipo al contest di RIGONI DI ASIAGO