



## KÜRBISSTRUDEL STRUDEL DI ZUCCA

### Zutaten:

500g Blätterteig  
1 kg Kürbis  
200 g Rohschinken  
150g Edamer  
50g Mehl  
1 Ei  
100 ml Öl

### Ingredienti:

500g di pasta sfoglia  
1 kg di zucca  
200 g di prosciutto crudo  
150g di formaggio tipo Edamer  
50g di farina  
1 uovo  
100 ml d'olio

Den Kürbis schälen und entkernen. Er wird in Stifte geschnitten, in Öl knackig gedünstet und daraufhin auskühlen gelassen. Den Blätterteig ausrollen und in der Mitte mit Rohschinken Scheiben und Edamer belegen. Anschließend den gegarten Kürbis darauf verteilen.

Den Blätterteig einschlagen und auf ein Blech geben. Mit Ei bestreichen und bei 170°C für 25 Minuten backen.

*Sbucciare la zucca e liberarla dai semi. Tagliarla a julienne, saltare in olio bollente e lasciar raffreddare. Spianare la pasta sfoglia e ricoprirla di fette di prosciutto crudo e formaggio Edamer. Distribuirvi quindi la zucca appena cotta. Arrotolare la pasta sfoglia e porre su una teglia. Spennellare con l'uovo e cuocere in forno a 170°C per 25 minuti.*