4 Ιουνίου 2015

Στρούντελ πατάτας με ανθότυρο

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Από τον Ανδρέα Λαγό

ΥΛΙΚΑ

- 1 φύλλο σφολιάτα
- 3 αβγά 2 ολόκληρα και 1 κρόκο
- 215 ml. γάλα
- 7 πατάτες 450γρ.
- 250 γρ. ανθότυρο θρυμματισμένο
- Αλάτι κατά βούληση
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση
- 1 κ.γ. γλυκιά πάπρικα
- 2 κ.σ φρέσκο δεντρολίβανο ψιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη
- 1 λεμόνι , το ξύσμα του

- Χρόνος Προετοιμασίας

- 60 λεπτά
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 8 άτομα

Για την γέμιση
Καθαρίζουμε τις πατάτες και στη συνέχεια τις κόβουμε σε πολύ λεπτές φέτες.
Βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ, 200γρ. γάλα, το ανθότυρο, τα 2 ολόκληρα αυγά, την πάπρικα, το δεντρολίβανο, το σκόρδο, το ξύσμα λεμονιού, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύουμε πολύ καλά.
Πασπαλίζουμε και τις πατάτες με λίγο αλάτι και πιπέρι και τις ρίχνουμε μέσα στο μπολ με το ανθότυρο. Ανακατεύουμε προσεχτικά και τα κρατάμε στην άκρη.

Για το στρούντελ
Ανοίγουμε το φύλλο σφολιάτας και το γυρνάμε κάθετα. Τοποθετούμε τις πατάτες στο κέντρο της σφολιάτας με τη σειρά, φτιάχνοντας ένα σωρό από πατάτες. Στο τέλος ρίχνουμε ότι κρέμα έχει μείνει.
Κόβουμε σε λωρίδες τα πλαϊνά κομμάτια της σφολιάτας και αρχίζουμε να σκεπάζουμε τις πατάτες με τις λωρίδες πλέκοντας τις εναλλάξ, μέχρι να καλυφθούν όλες οι πατάτες και να κλείσει το στρούντελ.
Χτυπάμε τον κρόκο με το υπόλοιπο γάλα (1κ.σ.) μέσα σε ένα μπολ και αλείφουμε την επιφάνεια του στρούντελ.
Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 C για 40-45 λεπτά μέχρι να έχουν γίνει οι πατάτες, να φουσκώσει η σφολιάτα και να έχει πάρει χρώμα.

Βγάζουμε το στρούντελ από τον φούρνο και το αφήνουμε για 10 λεπτά να κρυώσει.
Το σερβίρουμε ζεστό.

Πηγή:cookbox.com.cy