



Ingredienti

1 rotolo di pasta sfoglia (io ho usato quella fresca, non surgelata)

1 vasetto di [crema di zucchine](#)

3 cucchiaini di marmellata di cipolle

Qualche pezzetto di formaggio stagionato (io ne ho usato uno siciliano, una specie di pecorino pepato)

Preparazione

Facile, facilissimo: stendiamo il nostro rotolo di pasta sfoglia ed al centro per tutta la lunghezza poniamo uno strato di marmellata, poi uno di crema di zucchine e poi i pezzetti di formaggio. Tiriamo sù i bordi e pieghiamoli per chiudere il nostro strudel salato.

Quindi inforniamo a temperatura media per 10-15 minuti e comunque finché la parte superiore non risulterà dorata.

Adesso sforniamo e serviamo, dopo qualche minuto di riposo, tagliato a fette.