

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel alla ricotta e ribes

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Lo strudel alla ricotta e ribes è una merenda perfetta e sostanziosa che unisce il profumo del ribes alla cremosità della salsa, creando un gioco di sapori e consistenze che rendono questa versione incomparabile. Delicato e raffinato, una fetta di strudel trova sempre posto dopo un menù anche molto elaborato o per una merenda importante.

AMIDO DI MAIS 1 cucchiaio da tavola

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO 50 gr

INGREDIENTI PER LA SALSA AL RIBES

RIBES rosso - 150 gr

ZUCCHERO o 3 - 2 cucchiari da tavola

SUCCO DI LIMONE di 0,5 limone -

MENTA fresca - 3 foglie

PREPARAZIONE

- 1 Preparate il ripieno: montate il burro ammorbidito con la frusta, aggiungete un po' alla volta i tuorli, lo zucchero, la scorza di limone, il rum e lo zucchero vanigliato sempre mescolando.







2 Incorporate la ricotta e l'amido per alimenti.



- 3** Sbattete le chiare d'uovo con il sale, aggiungete lo zucchero, montate a neve ferma ed infine amalgamate delicatamente al composto a base di ricotta.



- 4** Stendete la pasta sfoglia sottile in una sfoglia di 35x20 cm.

Distribuite il composto alla ricotta sulla metà centrale della pasta, staccate i ribes dal loro grappolino e distribuiteli sopra il composto di ricotta.



5 Spennellate i bordi con l'uovo e il latte sbattuti.



- 6** Chiudete lo strudel, spennellate nuovamente con l'uovo e il latte sbattuti e fate riposare in frigo per 10 minuti circa. In questo modo la pasta perde tensione e non si rompe durante la cottura.



- 7** Cuocete lo strudel nel forno preriscaldato a 180°C fino a quando avrà un bel colore marrone chiaro, per circa 45 minuti.



8 Nel frattempo, realizzate la salsa al ribes: in una padella fate scaldare i ribes con lo zucchero, le foglioline di menta ed il succo di limone per 3-4 minuti.





9 Tagliate lo strudel in tranci, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite con ai ribes.