

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel con uvetta e frutta secca

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Lo **strudel con uvetta e frutta secca** è perfetto per una colazione sostanziosa e golosa. Adatto al periodo festivo di fine anno, se avete a disposizione la frutta secca è comunque uno strudel da replicare tutto l'anno senza stancarsene mai. Genuino e semplice, arricchirà con successo la vostra tavola anche dopo cena! La sfoglia esterna si sposa perfettamente con il ripieno croccante creando così un mix davvero eccellente di sapori e consistenze. Provate questa ricetta dal successo assicurato e se avete voglia di divertirvi in cucina provate anche quello alle [mele](#): delicato e buonissimo!

INGREDIENTI

PASTA TIRATA PER STRUDEL 200 gr

INGREDIENTI PER LA FARCIA

MASCARPONE 250 gr

UVETTA 200 gr

NOCCIOLE 200 gr

NOCI 100 gr

PINOLI 50 gr

AMARETTI 100 gr

SUCCO D'ARANCIA di 2 arance - 150 ml

BURRO fuso - 100 gr

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dello strudel con uvetta e frutta secca, partite preparando l'impasto come da [ricetta base](#).

Mentre l'impasto riposa, preparate la farcia: lavate l'uvetta con acqua calda e fatela poi macerare nel succo d'arancia.



- 2 Fate tostare tutte la frutta secca in una padella asciutta e poi macinatele.



- 3 Scolate l'uvetta e mescolatela con la frutta secca e con il mascarpone.



4 Preriscaldate il forno a 200°C.

Spianate la pasta e spennellatela con un po' di burro fuso.



5 Unite il burro fuso che vi resta al composto di uvetta, frutta secca e mascarpone.



- 6 Sbriciolate gli amaretti e cospargeteli sulla sfoglia; quindi distribuitevi anche la crema a base d'uvetta.



- 7 Arrotolate lo strudel, mettetelo in una teglia rivestita da un foglio di carta forno e spennellate con il burro rimasto.



8 Cuocete in forno per circa 40 minuti.

Servite cosparso di zucchero a velo.



CONSIGLIO

Potrei utilizzare la frolla al posto della pasta per strudel?

Sì viene ottimo anche con la frolla.

Quanto tempo si conserva?

Puoi conservarlo un paio di giorni in un contenitore per torte.