

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di fragole

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI PER IL RIPOSO DELL'IMPASTO



Lo **strudel di fragole** è un [dolce](#) delizioso e primaverile che si prepara con una [pasta frolla](#) morbida e un **ripieno di fragole fresche**. Questa **ricetta** ricorda quella dello [strudel di mele](#), tipico della cucina austriaca e tedesca, ma conosciuto e apprezzato anche in Italia.

Puoi servire lo **strudel di fragole** caldo, tiepido o **freddo**, spolverato con **zucchero a velo** o accompagnato da un cucchiaino di [crema inglese](#) o da una **spruzzata di panna montata**.

Lo **strudel ripieno di deliziose fragole**, è un **dolce ideale**

per la **merenda** o per concludere un **banchetto** in modo goloso. Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinarlo con le tue mani!

Se ami le fragole guarda anche [ricette con le fragole, le migliori preparazioni facili e veloci.](#)

INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 200 gr

UOVO 1

ZUCCHERO A VELO 2 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

ACQUA tiepida - 2 cucchiaini da tavola

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

FRAGOLE 250 gr

MARMELLATA DI FRAGOLE 3 cucchiaini da tavola

MELA 1

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

LIMONE 1

PREPARAZIONE

- 1 Metti la farina in una ciotola, fai una conca al centro e sgusciaci l'uovo, aggiungi l'olio e l'acqua.





- 2 Quando mancano 10 minuti al termine del tempo di riposo previsto per la pasta, lava e sbuccia una mela, lava e toglie il picciolo alle fragole, metti tutto in una ciotola e aggiungi lo zucchero, mescola e poi riprendi l'impasto.





- 3 Con un mattarello stendi la pasta il più sottilmente possibile, se serve puoi infarinare il piano di lavoro con poca farina. Cerca di dare una forma rettangolare alla sfoglia. Spalma una metà del lato superiore della pasta con la confettura di fragole e distribuisce i cubetti di frutta sulla marmellata, richiudi la pasta sul ripieno, chiudi anche le estremità girando la pasta su se stessa (come fosse un pacchetto) e spennella con un po' di olio.





4 Inforna in forno statico e preriscaldato a 180 gradi per 25 minuti, quando è cotto sforna e

fai raffreddare, poi spolverizza con zucchero a velo setacciato.



CONSERVAZIONE

Se ti avanza una piccola porzione di strudel, puoi conservarla sotto ad una campana di vetro per massimo un giorno, se la quantità da conservare è maggiore o hai preparato lo strudel in anticipo, chiudilo in un contenitore ermetico e riponilo in frigo, ricordati che contiene frutta fresca, cotta con poco zucchero, quindi non superare i 2 giorni.

Puoi congelare lo strudel di fragole, sia intero che a fette, in questo modo dura fino a 2 mesi. Questa opzione è particolarmente valida se desideri prepararlo in anticipo o conservarlo per consumarne una piccola porzione saltuariamente. Ti consigliamo di congelarlo dopo averlo riposto all'interno di un contenitore a chiusura ermetica. Puoi lasciarlo scongelare in frigorifero

per alcune ore, dopodiché scaldarlo per pochi minuti in forno o al microonde.