

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di mele

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Quanto è buono lo **strudel di mele**! Un grande classico della cucina del **Trentino Alto Adige** a base di mele speziate con la cannella e racchiuso in un croccante guscio di [pasta tirata](#).

Oggi ti spieghiamo bene come **fare lo strudel di mele in casa**, partendo dalla pasta che andrà stesa sottile e il ripieno fatto di mele, uvetta, pinoli e altri ingredienti poveri ma che lo renderanno delizioso: perfetto a colazione, a merenda o per finire un pasto importante.

Seguendo il **video** e le nostre **foto passo passo** otterrai un buonissimo **strudel di mele** pronto da servire caldo con una pallina di gelato alla vaniglia o

anche freddo il giorno dopo.

Ami le mele? Perché non dai un'occhiata alle nostre ricette? Le abbiamo raccolte tutte in questo bellissimo [ricettario a tema](#).

INGREDIENTI PER LA PASTA TIRATA

FARINA 00 300 gr

UOVO 1

ACQUA 100 ml

OLIO DI SEMI 2 cucchiaini da tavola

SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

MELE 400 gr

PANGRATTATO o amaretti - 4 cucchiaini da tavola

UVETTA SULTANINA 60 gr

PINOLI o noci - 50 gr

ZUCCHERO 100 gr

BRANDY 1 bicchierino

BURRO 75 gr

SUCCO DI LIMONE di 1 limone -

SCORZA DI LIMONE grattugiata -

CANNELLA 2 pizzichi

ZUCCHERO A VELO per guarnire -

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa prepariamo la pasta tirata in questo modo: versa la farina in una ciotola, aggiungi l'uovo, l'acqua, l'olio, l'aceto e il sale. Amalgama bene gli ingredienti, iniziando a impastarli nella ciotola fino a che non otterrai un composto solido. Finisci di lavorare la pasta tirata sulla spianatoia leggermente infarinata fino a che non risulterà liscia e omogenea, a questo punto dai all'impasto la forma di una palla, mettilo in una ciotola infarinata, chiudi la ciotola con della pellicola da cucina e fai riposare per circa 30 minuti.





2 Nel frattempo che attendi il riposo della pasta tirata, prepara il ripieno:

Fondi il burro nel microonde o in un pentolino e tieni da parte.

Grattugia la scorza di limone e tieni da parte, spremi il succo del limone e metti via.

Sbuccia le mele, tagliale in 2 poi elimina via il torsolo. Riduci le mele a dadini e mettile in una ciotola, bagnale con il succo del limone e mescola.

Aggiungi la scorza di limone precedentemente grattugiata, l'uvetta, i pinoli, lo zucchero, il brandy, la cannella, il pangrattato, 50 ml del burro fuso (l'altro tienilo da parte per pennellare la pasta) e mescola bene.

Tieni da parte la ciotola con il ripieno.





3 Adesso riprendi la pasta che hai preparato all'inizio. Infarina una spianatoia con poca farina e rovesciaci sopra l'impasto. Inizia a lavorare con l'aiuto di un mattarello e poi con le mani fino ad ottenere una sfoglia sottile di forma il più possibile rettangolare.





- 4 Distribuisci le mele al centro del rettangolo, evitando di far cadere anche il loro liquido, ripiega un lembo di pasta sulle mele e pennellalo con poco burro. Adesso ripiega i due lati e pennellali con poco burro, infine ripiega l'altro lembo, avvolgendo tutto lo strudel e tirandolo delicatamente.





5 Con l'aiuto di un foglio di carta forno, ribalta lo strudel su una teglia da forno o in uno stampo da plumcake. Se opti per lo stampo il dolce tenderà a rimanere più in forma

rispetto alla teglia.

Pratica dei tagli obliqui sulla superficie dello strudel di mele e pennellalo con poco burro.

Fai cuocere lo strudel in forno preriscaldato a 180 gradi, statico, ripiano al centro, per circa 45 minuti.

Quando lo strudel avrà formato una bella crosticina dorata è pronto. Sfornalo, lascia raffreddare per una decina di minuti e poi togliilo dallo stampo e spolverizzalo con zucchero a velo.

Servi a temperatura ambiente tagliato a fette spesse, in modo che ogni fetta contenga una quantità consistente di ripieno.





CONSERVAZIONE

Conserva lo strudel di mele, intero o a fette, in frigo coperto da pellicola da cucina per non più

di 2 giorni.

CONSIGLIO

Se sei di fretta puoi sostituire la pasta tirata con della pasta sfoglia confezionata, non sarà un vero strudel ma per una volta si può fare! In questo caso aspetta che il dolce sia completamente raffreddato prima di tagliare per non rischiare di sbriciolarlo tutto.