

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di mele di bicci88

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

150 g di burro
100 g di zucchero
1 uovo
250 g di farina
2 kg di mele
scorza di un limone
un pizzico di cannella
50 g di uvetta
50 g di pinoli
150 g di pane grattato.

PREPARAZIONE

1 Impastare la farina con l'uovo, una presa di sale e due cucchiaini d'olio extravergine d'oliva e aggiungere, poco alla volta, l'acqua necessaria a dare all'impasto la giusta consistenza.

Lavorare la pasta sino a renderla liscia ed elastica. Raccoglierla in una palla, spennellarla

di olio e lasciarla riposare per mezz'ora.

Sbucciare le mele e tagliarle a fette sottili.

Rosolare il pangrattato nel burro.

Tirare la pasta sino a farla diventare sottile come un foglio di carta e spennellarla con del burro fuso tiepido.

Cospargere di pangrattato due terzi della pasta e unire le mele, lo zucchero, cannella, scorza di limone, uvetta e pinoli. Pareggiare i bordi della pasta e arrotolarla ben stretta su se stessa.

Spennellare lo strudel con burro fuso e cuocere in forno a 220°C per circa mezz'ora.

Spolverare con zucchero a velo e servire tiepido.

