

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di mele e pere

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA

150 g di farina 00
30 g di burro
1 uovo
1 presa di sale.

PER IL RIPIENO

750 g di mele renette e pere williams (peso al netto delle bucce)
8 noci
5 biscotti secchi
30 g di pinoli
50 g di uvetta passa
1 bicchere di porto nero
1 cucchiaio di cannella
2 cucchiari di zucchero
6 quadratini di cioccolato extrafondente.

PER LUCIDARE LA PASTA

1 noce di burro
1/2 bicchiere di latte.

PREPARAZIONE

1 Mettere l'uvetta a bagno nel porto nero.



2 Mettere a fontana la farina, l'uovo al centro assieme al burro morbido a pezzettoni e una presa di sale.



3 Formare una pasta liscia e omogenea.



- 4 Metterla a riposare sotto una pentola scaldata a sufficienza. (questo permette di tirare meglio la pasta che ammorbidisce il burro col calore).



- 5 Tagliare a pezzetti le mele e le pere di circa 1 cm di spessore.



6 Aggiungere le noci frantumate, i pinoli e i biscotti frantumati. Aggiungere l'uvetta e il porto rimasto nel bicchiere.



7 Mescolare il tutto e aggiungere il cioccolato grattato con un coltello.



8 Prendere un canovaccio e infarinarlo. Prendere la pasta da sotto la pentola e metterla al centro. Lavorare la pasta sottilissima aiutandosi col canovaccio.



9 La pasta deve essere più larga che lunga e deve essere trasparente.



10 Mettere il ripieno al cento della pasta tralasciando i bordi.



- 11** Spolverare la superficie del ripieno con il cucchiaino di cannella miscelato ai due di zucchero.

Iniziando dai bordi esterni piegare la pasta: prima il lato destro e sinistro, poi quello alto e basso.



- 12** I lati in basso e in alto devono essere sopra al destro ed al sinistro.



- 13** Aiutandosi col canovaccio avvolgere la pasta su se stessa. Pressare bene la pasta attorno al ripieno, ma non troppo altrimenti si rompe.



14 La chiusura deve essere perfettamente sigillata altrimenti il ripieno tenderà ad uscire.



- 15 Mettere della carta da forno su una teglia e collocarvi sopra lo strudel aiutandosi col canovaccio.



- 16 Spennellare la superficie dello strudel con il bicchiere di latte tiepido e la noce di burro. (questo andrà fatto di continuo durante la cottura o la crosta risulterà dura e si spaccherà rendendo il taglio dello strudel difficoltoso).



- 17 Mettere lo strudel in forno ventilato per 30 minuti a 180°C.



18 Lasciarlo, quindi, raffreddare ben bene e poi impiattarlo.

