

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di mele Trentino

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA PASTA

300 g di farina bianca

50 g di zucchero

1 uovo

1 cucchiaio d'olio d'oliva leggero (o olio di mais)

1 pizzico di sale
latte.

PER IL RIPIENO

2 kg di mele

uva sultanina

pinoli

un po' di burro.

PREPARAZIONE

1 Impastare la farina, con lo zucchero, l'uovo, l'olio, un pizzico di sale e latte quanto basta

per ottenere un impasto piuttosto tenero.

Lavorare molto bene la pasta che deve risultare morbida e molto elastica. Quindi lasciare riposare la pasta per mezz'ora (coprirla perchè non si secchi).





2 Si può usare anche la macchina impastatrice ma poi lavorarla un po' con le mani.

Mentre la pasta si riposa preparare le mele sbucciandole e tagliandole a fettine o a pezzettini sottili.

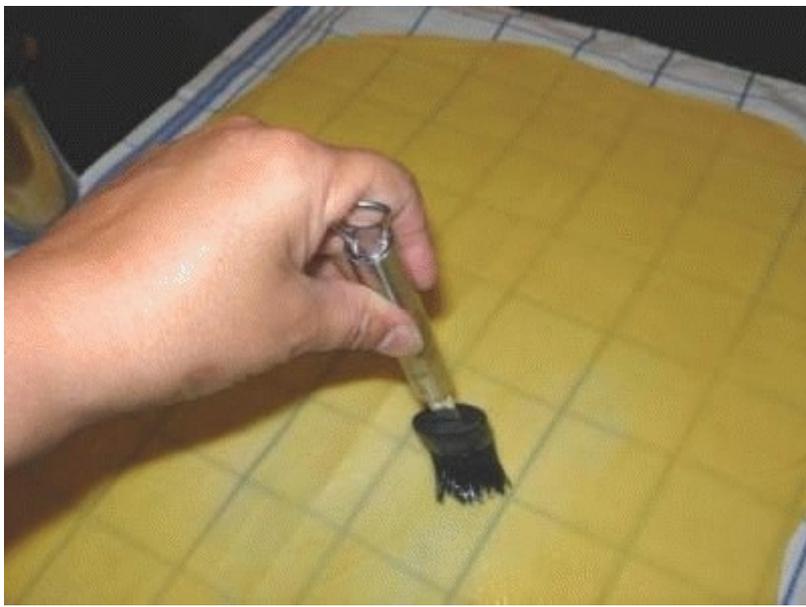
Una volta riposata, tirarla con il matterello il più sottile possibile, stando attenti che non si rompa. Come tradizione bisognerebbe tirare una pasta quasi trasparente su una stoffa tanto da intravedere il disegno.

La pezza serve poi per spostare lo strudel.

Nel frattempo sciogliere un po' di burro e, quando la pasta è pronta, spenellarne leggermente la superficie.







3 A questo punto, spolverizzare la pasta con un po' di pane grattugiato fino (ne serve proprio poco).

Questo passaggio serve soprattutto con le mele nuove molto sucose, ma si può tranquillamente omettere quando le mele sono più stagionate.

Coprire bene la pasta con le mele tagliate poi spolverizzarle con un po' di zucchero, uva sultanina e pinoli, un po' di cannella in polvere e, a piacere, qualche chiodo di garofano.





4 Iniziare ad arrotolare lo strudel come un salame aiutandosi con lo strofinaccio, chiudere

bene le estremità e quindi depositarlo nella teglia ben imburrata dandogli una forma un po' a ferro di cavallo. Spenellare la superficie dello strudel con un po' di burro.



- 5 Infornare per circa 40/50 minuti. Nel corso della cottura lo strudel lascerà fuoriuscire il sugo delle mele che servirà, di tanto in tanto, per spenellare lo strudel stesso, così formerà una bella crosta caramellata. Se non ci fosse abbastanza liquido della mele si può spenellarlo con uno sciroppo d'acqua e zucchero.

