

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di pesche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

150 g di farina
1 uovo
50 g di burro
4 cucchiaini di acqua
poco burro e farina.

PER FARCIRE E DECORARE

50 g di uvetta
600 g di pesche
3 fette di pancarrè
4 cucchiaini di zucchero
4 cucchiaini di zucchero a velo
½ cucchiaino di cannella in polvere.

PREPARAZIONE

1 Mettete la farina a fontana sul tavolo, al centro sguosciate l'uovo, aggiungete il burro

tagliato a pezzetti e l'acqua fredda. Impastate gli ingredienti e lavorateli finché otterrete una pasta omogenea ed elastica. Copritela con una ciotola capovolta e lasciatela riposare in luogo tiepido per 30 minuti. Mettete l'uvetta nella seconda ciotola, copritela con acqua tiepida e lasciatela ammorbidente. Sbucciate le pesche, tagliatele a metà e riducetele a spicchi, raccogliendoli nella ciotola. Mettete sul piano di lavoro il canovaccio da cucina, infarinatelo, mettetevi la pasta e tiratela con il matterello in una sfoglia il più sottile possibile. Eliminate la crosticina al pancarrè, con un coltellino affilato, e sbriciolatelo finemente, poi distribuite le briciole sulla pasta. Mettete sulle briciole le fette di pesca, aggiungete l'uvetta ammollata e strizzata e spolverizzate con lo zucchero e la cannella in polvere. Arrotolate la pasta su se stessa, aiutandovi con il canovaccio, e premete le estremità saldandole. Accendete il forno a 200°, togliete la placca, imburratela, infarinatela e mettetevi, delicatamente lo strudel, ripiegandolo leggermente e dandogli una forma a mezzaluna. Mettete il dolce nel forno già caldo e cuocetelo per 30 minuti. Togliete la placca dal forno e, aiutandovi con le spatole, deponete lo strudel sulla gratella per dolci, spolverizzatelo con lo zucchero a velo, fatto scendere a pioggia dal setaccio, e lasciatelo intiepidire.