

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di mele

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



Un profumo di cannella e mele che si sparge per tutta la casa, una pasta sottile e croccante che racchiude un ripieno ricco e succoso. Lo strudel di mele è il dolce simbolo delle montagne del Trentino Alto Adige, una vera e propria coccola che sa di tradizione e di sapori genuini.

Questa ricetta è quella originale, che prevede la preparazione della "pasta matta" o [pasta tirata](#), un impasto quasi trasparente che avvolge il ripieno. Se però hai poco tempo, puoi sempre optare per la [versione più veloce con la pasta sfoglia](#). Il cuore del dolce, un equilibrio perfetto tra la dolcezza delle

mele, l'uvetta sultanina e i pinoli, rimane un classico intramontabile, che per certi versi ricorda il ripieno di una golosa [Torta di mele](#).

INGREDIENTI PER LA PASTA DELLO STRUDEL DI MELE

FARINA 00 300 gr

UOVO 1

ACQUA TIEPIDA 100 ml

OLIO DI SEMI 2 cucchiaini da tavola

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaino da
tavola

SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER IL RIPIENO DELLO STRUDEL DI MELE

MELE 4

ZUCCHERO 100 gr

BURRO 75 gr

UVETTA SULTANINA 60 gr

PINOLI 50 gr

PANGRATTATO o amaretti sbriciolati - 4
cucchiaini da tavola

SUCCO DI LIMONE di 1 limone -

SCORZA DI LIMONE di 1 limone -

CANNELLA IN POLVERE 2 pizzichi

BRANDY 1 bicchierino

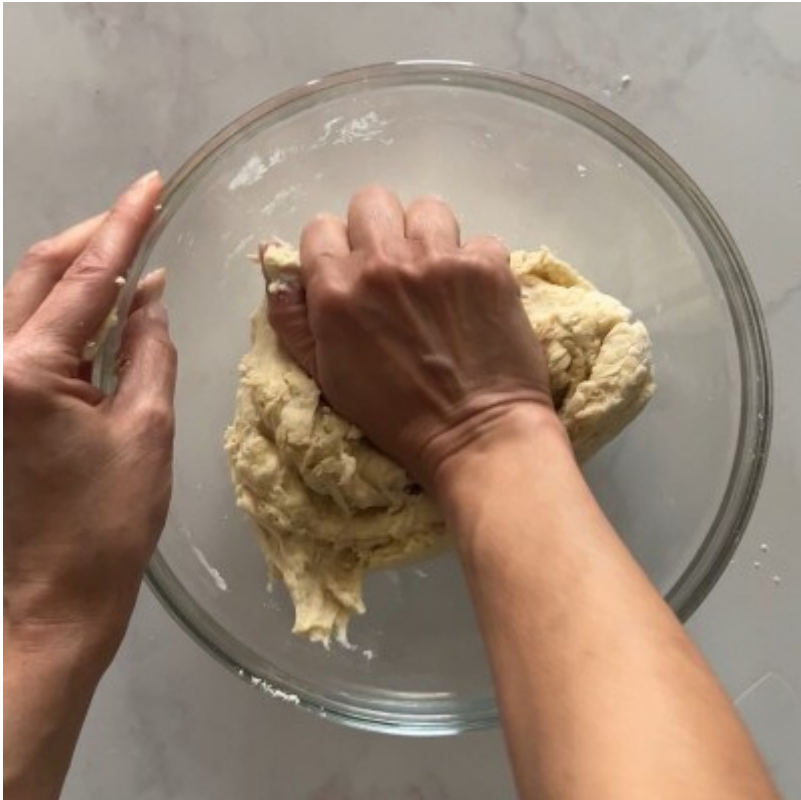
ZUCCHERO A VELO

COME FARE LA PASTA MATTI PER LO STRUDEL

- 1 In una ciotola, versa la farina e aggiungi l'uovo, l'acqua, l'olio, l'aceto e il sale. Inizia a impastare nella ciotola, poi trasferisci tutto su una spianatoia e lavora l'impasto

energicamente per circa 10 minuti, sbattendolo anche sul piano per renderlo bello elastico. Forma un panetto, mettilo in una ciotola, coprilo con la pellicola e lascialo riposare per almeno mezz'ora.







COME FARE LO STRUDEL DI MELE

- 1 Sbuccia le mele, toglie il torsolo e taglie a dadini. Mettile in una ciotola e bagnale subito con il succo di limone per non farle annerire.





2 Aggiungi alle mele la scorza di limone grattugiata, i pinoli, lo zucchero, la cannella, il pangrattato e l'uvetta ben strizzata.





- 3 Riprendi la pasta. Su una spianatoia infarinata, stendila con il mattarello fino a ottenere una sfoglia molto sottile, di forma rettangolare.





- 4 Distribuisci il ripieno di mele al centro del rettangolo, lasciando liberi i bordi. Ripiega prima il lembo di pasta inferiore sopra le mele e pennellalo con un po' del burro fuso. Poi ripiega i due lati corti e pennella anche quelli. Infine, chiudi con il lembo superiore, avvolgendo bene tutto il ripieno.







- 5 Con delicatezza, trasferisci lo strudel su una teglia foderata con carta forno, mettendolo con la "chiusura" rivolta verso il basso. Pratica dei taglietti obliqui sulla superficie, poi spennella tutto lo strudel con il burro fuso rimasto. Cuoci in forno ventilato già caldo a 180°C per circa 40-45 minuti, o finché non sarà ben dorato e croccante. Sforvalo, lascialo intiepidire e, prima di servirlo, spolverizzalo con abbondante zucchero a velo.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il segreto della pasta: Per ottenere una pasta elastica e che si riesca a stendere sottilissima senza rompersi, il trucco è lavorarla energicamente, sbattendola anche più volte sul piano di lavoro, e rispettare il tempo di riposo. Questo permetterà al glutine di rilassarsi.

Un ripieno che non bagna la pasta: Il pangrattato (o gli amaretti sbriciolati) è un ingrediente

fondamentale. Tostato nel burro e aggiunto al ripieno, serve ad assorbire il succo rilasciato dalle mele in cottura, evitando che la base dello strudel diventi umida e molle.

Zero sprechi: Le bucce e i torsoli delle mele sono pieni di sapore! Non buttarli: mettili in un pentolino con acqua, una stecca di cannella e una scorza di limone. Fai bollire per una decina di minuti e avrai ottenuto un delizioso infuso profumato, perfetto per accompagnare una fetta di strudel.

COME SI CONSERVA LO STRUDEL DI MELE FATTO IN CASA

Lo strudel di mele si conserva a temperatura ambiente, coperto con un canovaccio, per 2-3 giorni. Molti lo trovano ancora più buono il giorno dopo, quando i sapori si sono amalgamati perfettamente. Puoi scaldarlo leggermente in forno prima di servirlo.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami i dolci con le mele e le preparazioni rustiche, ecco altre ricette che ti faranno venire l'acquolina in bocca:

[Strudel salato](#): Una variante sfiziosa e saporita, perfetta come antipasto o piatto unico.

[Sbriciolata di mele](#): Un'altra torta rustica e deliziosa, con un guscio croccante e un cuore morbido di mele.

[Sfogliatine di mele in friggitrice ad aria](#): Un dolcetto facile e velocissimo, ideale per una merenda improvvisata.

[Torta di mele e ricotta](#): Un classico intramontabile, soffice e umido, che piace a tutta la famiglia.