

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Lo strudel di minniebio

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA PASTA

250 g di farina
1 uovo
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
20 g di zucchero
2 pizzichi di sale
1/2 tazza di acqua.

PER IL RIPIENO

800 g di mele (possibilmente renette ma vanno benissimo anche le golden)
50 g di zucchero
25 g di burro
3 cucchiaini di pangrattato
cannella
succo e buccia di un limone
50 g di uvetta
35 g di pinoli
2 cucchiaini di miele (meglio di castagno oppure di bosco).

PREPARAZIONE

- 1 Preparare prima l'impasto, aggiungendo per ultimo l'acqua piano piano, fino ad avere una palla bella elastica, morbida e liscia.



- 2 Metterla a riposare per mezz'ora sotto una pentola riscaldata, senza che questa tocchi l'impasto.



3 Ora mettere l'uvetta ad ammolare in un po' di acqua calda con un po di rum.



- 4 Tagliare le mele a fettine e unire subito il succo e la buccia grattata di un limone, poi lo zucchero, la cannella e i pinoli, e mescolare bene.



- 5 Ora fondere il burro e far rosolare il pangrattato.



6 Stendere la pasta abbastanza sottile sopra un canovaccio infarinato.



7 Versare sopra le mele condite, l'uvetta ben strizzata e il pangrattaro.



8 In ultimo colarvi sopra i due cucchiai di miele.



9 Con l'aiuto del canovaccio arrotolare e chiudere le estremità.



10 Prima di infornare fate dei fori con la forchetta, oppure dei piccoli tagli, e spennellare con un po' di olio o burro fuso.



11 Cuocere a 160°C per 50 minuti circa, appena sfornato, spolverare di zucchero a velo.





NOTE