

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di mele di Tina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER IL RIPIENO

- 1/2 kg di mele
- 100 g di pangrattato
- 80 g di burro
- 50 g di zucchero semolato
- 25 g di uva sultanina
- 25 g di pinoli
- cannella in polvere
- scorza di limone grattugiata
- 50 g di burro liquefatto per ungere la sfoglia

PER LA PASTA

- 150 g di farina
- 1 uovo intero
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 2 o 3 cucchiai di latte

PREPARAZIONE

1 Setacciare la farina sul piano di lavoro e con l'aiuto di una sola mano mescolarla con l'uovo, il sale e l'olio.

Con l'altra mano aggiungere il latte quanto basta per dare all'impasto una giusta consistenza.

Lavorare bene fino ad ottenere una palla liscia ed elastica che andrà unta e lasciata poi riposare almeno mezz'ora.

Sbuccire le mele, togliere il torsolo e affettarle sottilmente.

Preparazione dello strudel: Tostare il pangrattato col burro. Stendere con il mattarello la pasta sopra un canovaccio infarinato, tirarla in lungo finchè la sfoglia risulti sottile come un foglio di carta, facendo attenzione a non romperla.

Ungerla con abbondante burro liquefatto, ricoprire con uno strato di pangrattato i 2 terzi della superficie e cospargere sopra in modo uniforme le fettine di mele.

Spolverate con lo zucchero, aggiungere la cannella in polvere, la scorza di limone, uvetta e pinoli.

Arrotolare delicatamente il tutto aiutandosi col canovaccio fino ad ottenere un grosso salame.

Spennellare con burro fuso e cuocere in forno ben caldo a 200°C per 25-30 minuti.

Quando la superficie dello strudel comincerà a colorarsi per evitare di bruciarla coprirlo con un foglio di carta stagnola.