

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di mele di marble

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER LA PASTA

80 g di ricotta ben sgocciolata

90 g di burro

120-130 g di farina

1 presa di sale.

PER IL RIPIENO

3 mele

50 g di zucchero

20 g di burro

30 g di pangrattato

2 cucchiaini di rum

50 g di uvetta lavata

1 scorza di limone

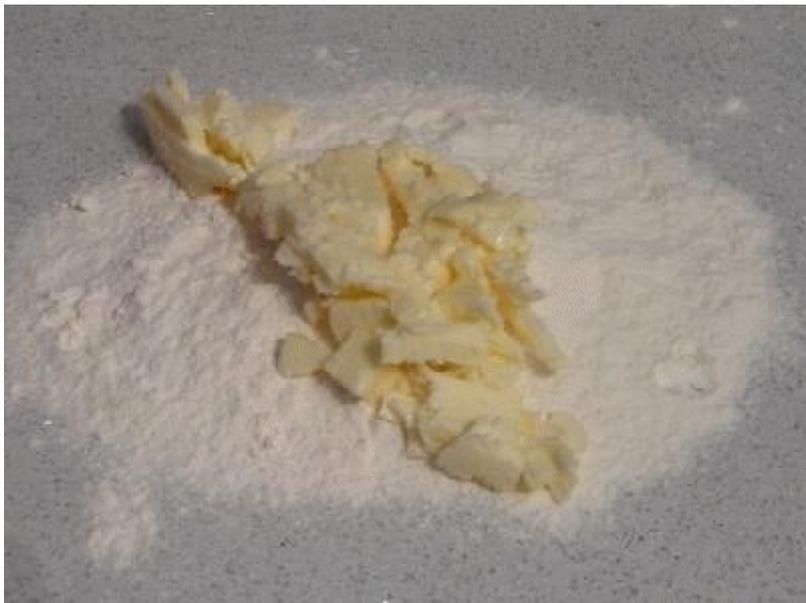
cannella.

PREPARAZIONE

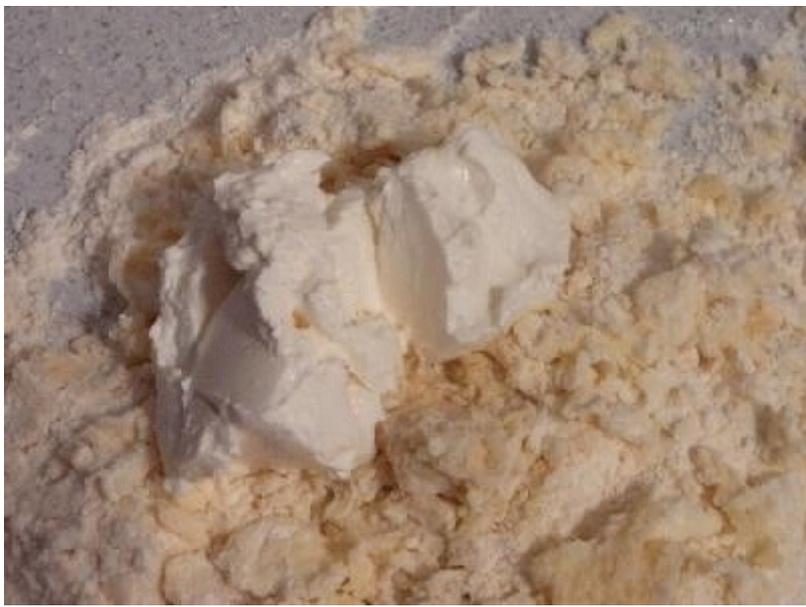
1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Setacciare la farina e unirvi il burro e il sale.



3 Ottenuta una massa grumosa, unire la ricotta.



- 4 Lavorare velocemente fino a che non si otterrà un impasto omogeneo, ricoprire con della pellicola e metterlo in frigorifero a riposare.



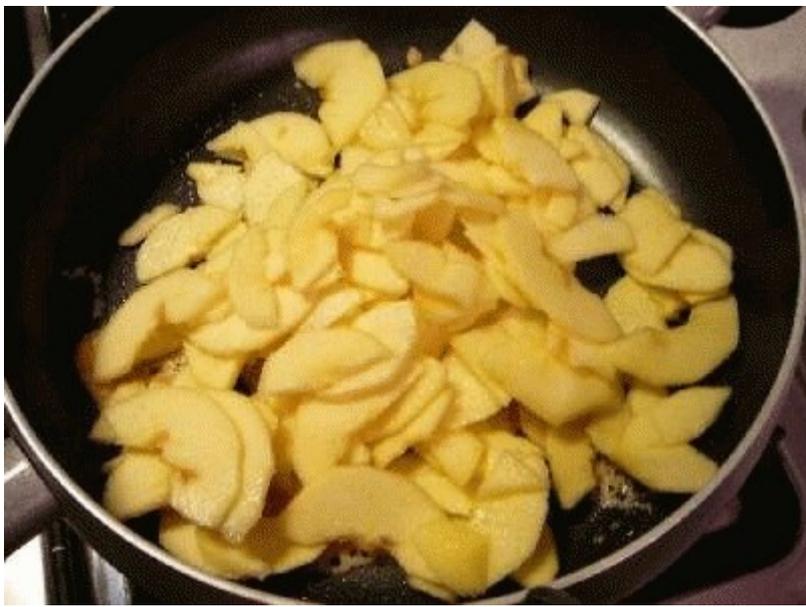
- 5 Sbucciare le mele e tagliarle a fettine, mescolarle allo zucchero.



6 Rsolare leggermente metà del pangrattato nel burro.



7 Aggiungere, quindi, le mele e lasciarle asciugare pochi minuti.



- 8 Levarle dal fuoco e trasferirle in una terrina (si possono lasciare anche nel tegame di cottura, ma nella terrina si freddano prima) e unire le uvette, la scorza di limone, la cannella ed il rum.



- 9 Amalgamare e lasciar freddare.

Riprendere la pasta dal frigorifero.



10 Iniziare a stenderla con il mattarello o con le mani.



11 Tirarla fino a renderla trasparente.

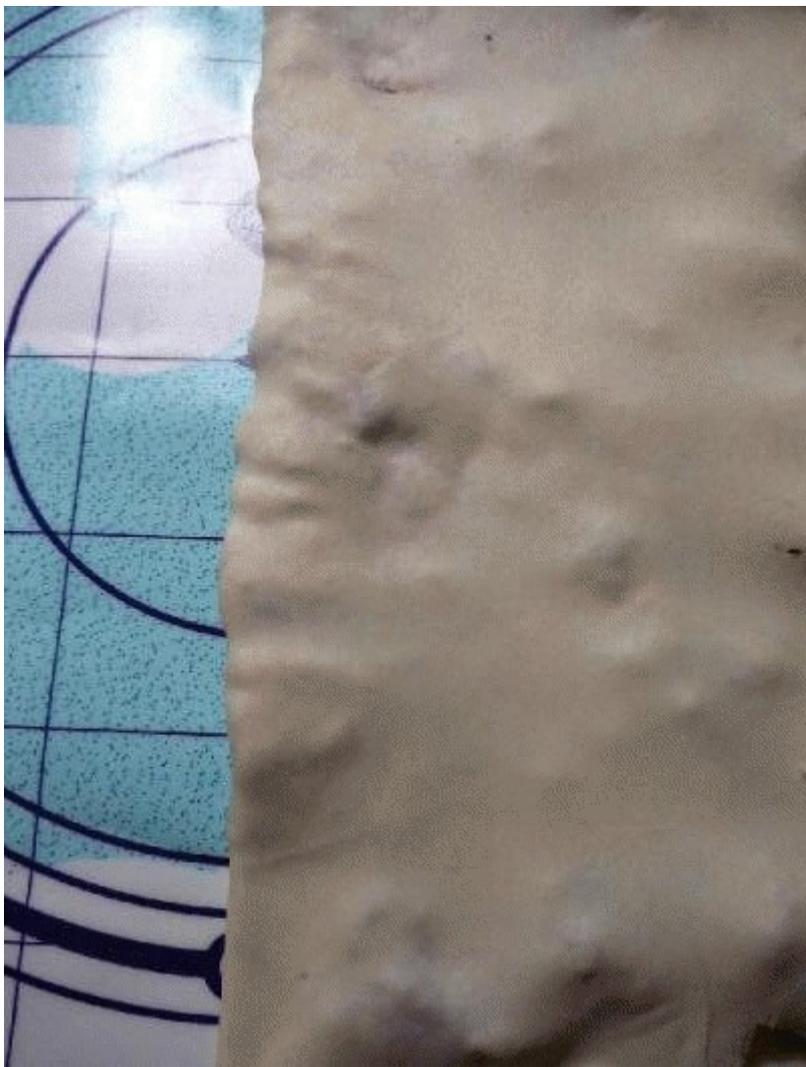
Spargervi sopra l'altra metà del pangrattato.



12 Distribuire sopra ad una metà della sfoglia le mele.



13 Richiudere a libro.



- 14 Arrotolare dal lato più lungo, trasferire in teglia e praticare dei tagli sulla superficie. Spennellare dell'uovo sbattuto per rendere la superficie più lucida.



- 15 Infornare a 200°C per 25-30 minuti.

