

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel di patate

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Lo strudel di patate è un buon dolce sostanzioso e ricco, che amalgama nella sua base alle patate, il gusto delizioso e delicato della frutta secca quale pistacchi e mandorle. L'uvetta macerata nel rum è una piccola sorpresa che arricchisce di sapore e profumo.

INGREDIENTI

PASTA TIRATA PER STRUDEL 200 gr

INGREDIENTI PER LA FARCIA

PATATE 250 gr

ZUCCHERO 40 gr

BURRO 150 gr

PANNA 125 gr

TUORLO D'UOVO 2

ALBUME 2

UVETTA macerata nel rum - 40 gr

MANDORLE macinate - 60 gr

PISTACCHI 30 gr

SCORZA DI LIMONE non trattato -

LATTE INTERO ½ l

ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Preparate la pasta tirata come da ricetta base.

Mentre la pasta riposa, lavate le patate, cuocetele e passatele allo schiacciapatate.



2 Preriscaldate il forno a 175 °C.

Lavorate 75 g di burro insieme allo zucchero sino a creare una crema; unite i tuorli delle uova e amalgamate sino a che non si formi una schiuma.





3 Aggiungete le patate passate, la panna, la scorza grattugiata di un limone, l'uvetta macerata, le mandorle e i pistacchi.







4 Montate il bianco dell'uovo a neve ferma e incorporatelo con delicatezza.



5 Spianate la sfoglia dello strudel su una superficie infarinata e poi tiratelo molto sottilmente sopra a un canovaccio.



6 Sciogliete altri 50 g di burro e spennellate.



7 Metteteci sopra le patate e delicatamente, aiutandovi con il canovaccio, arrotolate lo strudel facendo in modo che gli orli siano rivolti verso l'interno.



- 8 Ponete il tutto in una forma precedentemente unta e spennellate con 25 g di burro fuso, arrotolando lo strudel come per una girella.



9 Cuocete in forno per circa 50 minuti, durante i quali ogni tanto vi verserete sopra a goccia il latte vanigliato che avrete fatto bollire.

Servite ancora caldo dopo averlo cosparso di zucchero a velo.

