

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

TRENTINO-Strudel

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 25 min COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI PER L'IMPASTO

PASTA SFOGLIA 150 gr

PASTA FROLLA 100 gr

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

MELA Mela Val di Non DOP Renetta - 500
gr

PANE GRATTUGIATO 25 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 20 gr

UVA SULTANINA 25 gr

CANNELLA IN POLVERE 1 gr

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare le mele a dadini e mescolarle con lo zucchero, la cannella, l'uva sultanina e il pan grattato.
- 2 Preparare la pasta dello strudel avvolgendo un foglio di pasta sfoglia rettangolare in 100 g di pasta frolla. Lavorare la frolla, finché diventa malleabile e da qui ricavare un rettangolo: con l'aiuto di un matterello, stendere la frolla in modo da assottigliarla fin

tanto che sia più larga del foglio di sfoglia di circa 2 cm.

- 3 Sovrapporre il foglio di sfoglia a quello della frolla e rigirare il margine di quest'ultima verso l'interno. Per semplificare la preparazione dell'impasto è utile utilizzare sfoglia e frolla fredde da frigo!
- 4 Mettere il ripieno sul lato lungo della pasta stesa per lo strudel e chiudere a libro l'impasto. Chiudere bene i margini aperti per evitare che in cottura fuoriesca il ripieno: potete aiutarvi con un po' di uovo e un pennello da cucina. Spennellare anche la superficie dello strudel e fare dei piccoli fori con un coltellino, in modo da far uscire il vapore del ripieno durante la cottura.
- 5 Preriscaldare il forno a 190°C. Cuocere su carta forno per circa 25 minuti.

VINO CONSIGLIATO

Vigneti delle Dolomiti IGT Gropello