

Strudel di mele (Trentino Alto Adige)



Ingredienti

300 g di farina
30 g di olio di arachidi
100 ml di acqua appena tiepida
1 pizzico di sale
1 uovo
50 g di burro
60 g di zucchero
1 kg di mele golden delicious o renette
Succo di mezzo limone
50 g di pangrattato
1 cucchiaino di cannella
60 g di pinoli
60 g di uva passa
1 bicchierino di rum
2 cucchiari di zucchero di canna
2 cucchiari di latte

egg



food



PREPARAZIONE

Preparate la pasta per lo strudel quindi setacciate la farina disponendola a fontana sul piano di lavoro.

Versate al centro un uovo, un pizzico di sale, l'olio e, poco alla volta, l'acqua. Impastate fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo e far riposare la pasta.

Mettete a rinvenire l'uvetta in un bicchiere di rum per dieci minuti. In un padellino tostate leggermente il pangrattato con il burro facendo attenzione a non bruciarlo e mettetelo da parte. Sbucciate le mele e tagliatele a fettine molto sottili, infine conditele con il succo di limone. Aggiungete metà del pangrattato, i pinoli, la cannella, lo zucchero e l'uvetta ben strizzata, mescolando bene il tutto.

È il momento di stendere la pasta strudel con il mattarello su carta forno, che vi servirà per richiudere bene il rotolo. Ottenuta una forma rettangolare, iniziate a spargere il pangrattato rimasto sulla pasta, distribuite dunque il composto di mele e arrotolate la pasta con il suo ripieno dal lato lungo.

Chiudete bene i lati e ricordate che il bordo di chiusura del lato lungo dovrà essere spositionato sotto, altrimenti in cottura rischierà di aprirsi. Mettete lo strudel con la sua carta forno su una teglia, spennellatelo con il latte e cospargetelo a pioggia con lo zucchero di canna. Cuocete in forno a 180°C per 40 minuti.

Potete gustare la ricetta altoatesina che profuma la casa, il successo è garantito.