

Strudel di mele

Portata: Dolci

Tempo:

Numero persone: 7

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 7 persone

- 250 gr farina 00 Despar
- 1 uovo grande
- 100 ml acqua tiepida
- 2 cucchiaini di Olio extravergine d'oliva
- 2 kg mele Golden
- 150 gr pangrattato Despar
- 150 gr burro Despar
- 120 gr zucchero semolato Despar
- 60 gr pinoli
- 200 gr uva passa
- q.b. zucchero a velo
- q.b. rhum
- q.b. cannella in polvere
- q.b. buccia di limone grattugiata
- q.b. sale fino

Preparazione

1 - Versate la farina su una spianatoia e mettete al centro l'uovo, un pizzico di sale e l'olio.

2 - Impastare energicamente e aggiungete lentamente l'acqua, tanta quanto basta per rendere la pasta consistente, liscia ed elastica. Quando avrete finito, formate una palla, ungetela con dell'olio, copritela con della pellicola trasparente e lasciatela riposare per mezz'ora al fresco.

3 - Nel frattempo sciacquate bene l'uvetta e mettetela a bagno nel rum, quindi tostate il pangrattato nel burro e mettetelo in una piccola terrina.

4 - Sbucciate le mele e tagliatele in quattro spicchi e poi a fettine sottili. Versate le mele in una ciotola capiente, aggiungete l'uvetta strizzata, la cannella in polvere, lo zucchero, i pinoli leggermente tostatati in padella e la buccia grattugiata del limone. Mescolate delicatamente gli ingredienti e lasciate riposare in frigo.

5 - Accendete il forno a 200°. Nel frattempo prendete la pasta, dividetela in due parti uguali e stendetela con il mattarello, fino a che la sfoglia non diventi sottile più possibile, dandole la forma di un rettangolo, quindi ponete i due rettangoli su 2 canovacci puliti ed infarinati.

6 - Ungete una sfoglia con metà del burro liquefatto, lasciando tutto intorno un bordo di 2-3 cm e cospargetela con metà del pangrattato tostato precedentemente nel burro.

7 - Adagiate sopra di essa metà del composto di mele, quindi arrotolate, aiutandovi con il canovaccio sul quale è posizionato, lo strudel dalla parte più lunga facendo attenzione a non rompere la pasta; sigillatelo bene anche sui lati, affinché il contenuto non esca durante la cottura.



8 - Ponete lo strudel su di una leccarda da forno, sopra della carta forno, con la chiusura rivolta verso il basso e, prima di infornarlo a 200° per circa 40 minuti, irroratelo con il burro fuso.

9 - Ripete la stessa procedura per il secondo strudel.

10 - A cottura ultimata, lasciate i due strudel dentro il forno con la porta semi aperta per circa 15 minuti, quindi cospargere gli strudel di zucchero al velo e serviteli tiepidi e tagliati a fette.

11 - Ottimo da gustare accompagnato da un vino passito.

12 - Buona delizia... da DeSPAR!!!