

# Strudel di mele



di Giulia Crestani - 23/09/2015 11:50

Lo strudel è un dolce tipico del Trentino Alto Adige a base di mele renette, frutta secca mista, cannella e una delicata sfoglia che ne racchiude la farcia.



Esistono molte versioni dello strudel, che può essere dolce o anche salato, e quella più nota è con la farcitura a base di mele, cannella, pinoli e uvetta. Il pregio di questo dessert, tipico del **Trentino Alto Adige**, è che può essere preparato con moltissimi tipi di frutta come pere, albicocche, pesche o ciliegie. Un segreto: sbriciolate un po' amaretti nella farcia, darete ancora più sapore al vostro dolce!

# Informazioni

## Difficoltà

Facile

## Categoria

Torte

## Cottura

30 minuti

## Dosi

6 persone

## Metodo di cottura

In forno

## Preparazione

30 minuti

## Tempo totale

60 minuti

# Ingredienti

## Pasta da strudel

350 gr

## Burro

80 gr

## Uva passa

60 gr

## Mandorle pelate

50 gr

## Nocciole tostate

50 gr

## Cannella in polvere

q.b.

## Limone

1

## Mele renette

1 kg

## Mollica di pane grattugiata

3 cucchiaini

## Pinoli

35 gr

## Gherigli di noci

50 gr

## Zucchero

100 gr

## Zucchero a velo

q.b.

# Preparazione

1. Dopo averle lavate, sbuccia le mele, tagliale in quarti, privale del torsolo e affettale: al termine deponile in una ciotola insieme ad una miscela di acqua e limone **in modo da non farle annerire**.
2. In una padella **fai rosolare** insieme a 50 gr di burro la mollica di pane grattugiata e dopo averla fatta raffreddare versala in una terrina insieme all'uvetta, i pinoli, lo zucchero, la frutta secca tritata, mezzo cucchiaino di cannella e la scorza di un limone grattugiato. Al termine **lavora la farcia** in modo da **amalgamare tutti gli ingredienti**.
3. Lavora la pasta da strudel su una superficie infarinata aiutandoti con un mattarello e cerca di ricavarne una **sfoglia sottile e ovale**, quindi spennella con del burro fuso. scola le mele dall'acqua acidulata e con un cucchiaio versale sulla pasta, facendo attenzione a lasciare libero ai margini un bordo di circa 3 cm. Al termine **aggiungi la farcia** preparata precedentemente.
4. **Arrotola la pasta su se stessa**, facendo attenzione a non far uscire la farcia, e sigilla il rotolo alle

estremità con le dita leggermente inumidite d'acqua. Al termine spennella la superficie con un po' di burro fuso e **inforna a 180° per 30 minuti**.

**5.** Al termine della cottura estrai lo strudel dal forno e **spolverizza di zucchero a velo** prima di portarlo in tavola.

Vota la ricetta

