

Strudel di mele

Ricetta di Francesca

Ingredienti:

1 rotolo pasta sfoglia rettangolare
2 mele Golden mature piccole
succo di mezzo limone
2 cucchiaini di zucchero
60 gr uvetta
25 gr pinoli
40 gr noci
40 gr burro
40 gr pangrattato
3 cucchiaini marmellata arance amare
1 tuorlo d'uovo

Procedimento

Pulire e tagliare a fettine sottili le mele e metterle a macerare con il limone e lo zucchero.

Accendere il forno a 180°C.

Mettere a bagno l'uvetta in poca acqua tiepida. Stendere il rotolo di pasta sfoglia. Sciogliere il burro a fuoco lento e con una piccola quantità spennellare la sfoglia. Rimettere il burro sul fuoco ed aggiungere il pangrattato; mescolare di tanto in tanto finché non diventa marroncino. A questo punto stenderlo sulla sfoglia, lasciando i bordi liberi. Stendere la marmellata sopra il pangrattato.

Scolare le mele dall'acqua che si è formata e aggiungere la frutta secca e l'uvetta. Versare il composto sopra la sfoglia. Chiudere i 4 lati della sfoglia, avendo cura di non lasciare buchi.

Con un coltello creare delle losanghe sulla superficie per far uscire il vapore.

Spennellare con l'uovo sbattuto e infornare in una pirofila (lasciando sotto la carta da forno della confezione di pasta sfoglia) per 30-40 min.