



le Rubriche del gens - n. 53

STRUDEL DI MELE – RICETTA TRENTINA

di Adele

Qualche anno fa, abbiamo passato alcuni giorni a Trento, perché Silvano era impegnato in una scuola estiva per insegnanti di fisica. Eravamo ospiti in un bed and breakfast in cui, ogni mattina, la proprietaria ci serviva per colazione un delizioso strudel appena sfornato. Quando sono venuta via, le ho chiesto la ricetta e lei è stata così gentile da darmela. Facilissimo da fare, dà sempre ottimi risultati.

Ingredienti

Per la pasta: 150 g di farina – 1 uovo – 4 cucchiaini di olio – 2÷3 cucchiaini di acqua calda – 1 cucchiaino di zucchero – una spruzzatina di sale.

Per il ripieno: 3 o 4 mele (dipende, ovviamente, dalle dimensioni) – 1 presa di cannella – una manciata di uvetta – un cucchiaino di pinoli – un cucchiaino di pan grattato – 1 cucchiaino di zucchero (facoltativo).

Cominciate a impastare e lasciate riposare mentre preparate il ripieno. Nel frattempo sbucciate le mele, aggiungete cannella, uvetta (io di solito uso uvetta messa precedentemente a bagno nel limoncello) e pinoli (se non li avete, potete usare delle noci), zucchero e pan grattato.

Mescolate bene il tutto e passate poi a stendere la sfoglia, sufficiente per uno strudel grande o per due più piccoli. Inserite il ripieno e arrotolate.

Infornate a 180° per 20'÷25'.

Sufficiente per 6 persone.

