

Strudel di mele

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali

Preparazione: 70 min
Cottura: 40 min
Dosi per: 6 persone
Costo:
Difficoltà: Media

Lo strudel è un dolce tipico del Trentino Alto Adige, ma le sue origini sono Turche. I Turchi, che dominarono intorno al XVII secolo l'Ungheria, preparavano un dolce di mele simile che si chiamava baklava. Questa ricetta fu variata e trasformata dagli ungheresi nell'attuale strudel che presto prese piede in Austria, che, a sua volta, dominando per un certo periodo alcuni territori dell'Italia del Nord, fece conoscere loro questo delizioso dolce. Il Trentino Alto Adige è ormai il depositario dei segreti della preparazione dello strudel, che qui ha avuto notevole successo anche grazie alle numerose coltivazioni di mele presenti sul suo territorio, che sono l'ingrediente fondamentale del ripieno di questo rotolo di pasta, assieme a uvetta, pinoli e cannella.



Ingredienti per la pasta di 2 strudel della lunghezza di circa cm 30

» Acqua tiepida 100 ml	» Olio extravergine oliva 2 cucchiari	» Uova 1 medio- grande
» Farina 250 gr	» Sale 1 pizzico	

...per il ripieno di 2 strudel

» Burro 100 gr (per tostare il pangrattato)	» Pangrattato 150 gr
» Burro liquefatto 100 gr (per ungere la sfoglia)	» Pinoli 50 gr
» Cannella in polvere 2 cucchiaini	» Rum 4 cucchiari
» Limoni la buccia grattugiata di 1	» Uvetta sultanina 100 gr
» Mele Golden 1,5 kg	» Zucchero 120 gr

Per la ricopertura

» Zucchero al velo q.b.

Preparazione



Per la preparazione dello strudel versate la farina su di una spianatoia o in una ciotola come preferite (1), e metteteci al centro l'uovo, il sale e l'olio (2). Cominciate ad impastare energicamente e aggiungete lentamente l'acqua, tanta quanto basti per rendere la pasta consistente, liscia ed elastica. Quando avrete finito, formate una palla (3), ungetela con dell'olio, copritela con della pellicola trasparente e lasciatela riposare per mezz'ora al fresco.



Intanto mettete a bagno l'uvetta nel rum, o se preferite, in acqua tiepida (4); tostate il pangrattato nel burro (5-6).



Sbucciate le mele, togliendo loro il torsolo, e tagliandole in quattro spicchi e poi a fettine sottili (7). Versate le mele in una ciotola capiente (8) e aggiungete l'uvetta strizzata (9).



Continuate unendo la cannella in polvere, lo zucchero, i pinoli (10) e la buccia grattugiata del limone (11). Mescolate delicatamente gli ingredienti e lasciate riposare (12).



Accendete il forno a 200°. Nel frattempo prendete la pasta (13), dividetela in due parti uguali e stendetela per il lungo (come un rettangolo) con il matterello su di un canovaccio infarinato (14), fino a che la sfoglia non diventi sottile il più possibile. Per tirare la pasta fino a renderla sottile come un foglio di carta, utilizzate le mani: ponetele al di sotto di essa con i dorsi verso l'alto e allargatela fino a renderla quasi trasparente (15).



Ungete una sfoglia con metà del burro liquefatto, lasciando tutto intorno un bordo di 2-3 cm (16-17), cospargetela con metà del pangrattato tostato precedentemente nel burro (18).



Adagiate sopra di esso metà del composto di mele (19); arrotolate lo strudel dalla parte più lunga (20), facendo attenzione a non rompere la pasta, aiutandovi con il canovaccio sul quale è posizionato; sigillatelo bene anche sui lati (21), affinché il contenuto non esca durante la cottura.



Poi ponete lo strudel su di una teglia imburrata (o 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 (22-23). Ripete la stessa procedura per il secondo strudel. A cottura ultimata, cospargere gli strudel di zucchero al velo (24) e serviteli tiepidi e tagliati a fette.

Conservazione

Conservate lo strudel di mele a temperatura ambiente, meglio se sotto una campana di vetro, per 2-3 giorni al massimo.

Curiosità

Lo strudel, a seconda del luogo, viene preparato anche con pasta sfoglia o pasta frolla; può essere fatto anche con altri tipi di frutta come pere, ciliegie, albicocche, oppure addirittura con verdure o crauti in versione salata.