



Apfelstrudel (Trentino) - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

postato da Erica

dolce - ricette regionali - Trentino

Strudel di mele

Ingr.(per 6-8 persone):

Per la pasta:

- 300 g di farina bianca;
- 1 uovo;
- ½ cucchiaino di zucchero;
- 50 g di burro;
- sale.

Per il ripieno:

- 1 Kg di mele (renette);
- 120 g di burro, circa;
- 75 g di zucchero;
- 50 g di uvetta;
- 25 g di pinoli;
- pangrattato;
- cannella e chiodi di garofano;
- zucchero a velo;
- un limone (non trattato).

Fate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida (volendo con un po' di grappa), massimo un quarto d'ora, sbucciate le mele, tagliatele a metà, levate il torsolo, quindi affettatele sottilmente, mettetele in una ciotola, unite l'uvetta (scolata e asciugata in un canovaccio), i pinoli, la scorza del limone grattugiata, lo zucchero semolato, un pizzico di cannella e di chiodi di garofano in polvere. Mescolate e lasciate riposare il composto per mezz'ora.

Mettete sulla spianatoia la farina, un pizzico di sale e lo zucchero. Mescolate gli ingredienti, poi fate la fontana, rompetevi nel mezzo l'uovo intero e il burro morbido a pezzetti. Lavorate insieme gli ingredienti unendo tanta acqua tiepida quanto basta per avere una pasta piuttosto morbida; manipolate energicamente l'impasto per qualche minuto, poi sbattetelo con forza sulla spianatoia continuando così per circa dieci minuti, affinché acquisti elasticità. Fate quindi con la pasta una palla, avvolgetela in un tovagliolo inumidito, mettetevi sopra una zuppiera capovolta affinché rimanga ben isolata dall'aria e tenetela in luogo tiepido per 20-30 minuti.

Trascorso questo tempo stendete sulla tavola una tovaglia, infarinatela leggermente e ponetevi sopra la pasta, poi con il matterello infarinato ricavate una sfoglia rotonda avente uno spessore di circa mezzo centimetro. Fate sciogliere a bagnomaria 70 g di burro, immergetevi una pennellina e con una parte di esso lucidate accuratamente tutta la sfoglia. Passate sotto alla pasta con le mani chiuse a pugno e infarinate (riuscirà meglio e sarà meno faticoso facendosi aiutare da una persona) e con delicatezza allargate bene la pasta badando di tirarla poco alla volta affinché non si formino strappi e facendola risultare di spessore uniforme: ad operazione ultimata dovrà essere sottilissima. Se ai bordi la pasta avesse uno spessore più alto, tagliate quella parte di sfoglia.

Ponete sul fuoco il tegamino contenente il burro rimasto e fatevi rosolare due cucchiaini di pangrattato fine e poi cospargetelo sulla sfoglia. Distribuite su tutta la pasta il ripieno tenuto a riposo, scolato del liquido di macerazione, badando di lasciare tutt'attorno un bordo vuoto. Aiutandovi con la tovaglia arrotolate la pasta su se stessa, chiudendo nell'interno il composto, poi premete la sfoglia alle due estremità affinché il dolce, cuocendo, non lasci uscire il ripieno.

Accomodate lo strudel sulla placca del forno, o in una tortiera ben imburrata, facendolo cadere direttamente dalla tovaglia senza toccarlo con le mani. Se il rotolo sarà riuscito più lungo della placca curvare un poco la pasta a ferro di cavallo. Ungete poi lo strudel con i 30 g di burro rimasti e fatti sciogliere; mettetelo in forno già caldo (190°) cuocendolo per circa un'ora. Servitelo freddo, spolverizzato di zucchero a velo.

N.B.: La pasta che viene ritagliata dal bordo non è utilizzabile per fare un altro strudel, in quanto essendosi asciugata e infarinata risulterebbe dura, poco elastica e quindi poco friabile.