

Strudel di mele

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Mele	1,5 kg
burro	q.b.
cannella in polvere	q.b.
zucchero di canna	q.b.
pan grattato	q.b.
Uvetta passa	q.b.
pinoli	q.b.
amaretti	q.b.
farina	750 grammi
uova	6
olio	1 cucchiaio
acqua	q.b.

Procedimento

- Mettere nella planetaria la farina, le uova e l'olio e lasciare impastare; se l'impasto dovesse essere troppo duro si può aggiungere dell'acqua fin che non diventa un impasto morbido. Lasciare riposare in frigo per 10 minuti. (per avere più elasticità quando andrà steso) Stenderlo sottilissimo su un grembiule, spennellarlo con del burro sciolto e aggiungere il ripieno preparato prima.
- Prendere le mele e lavarle, pelarle, tagliarle a metà, detorsolarle, tagliarle a fettine e metterle in una ciotola di acqua e limone. Scaldare una padella con del burro così che si scioglie, aggiungere le mele e poi la cannella e lo zucchero; mescolarle bene e farle saltare. Subito dopo metterle su un vassoio in abbattitore. Dopo averle lasciate qualche minuto in abbattitore aggiungere l'uvetta passa, i pinoli, gli amaretti sbriciolati e il pan grattato e mescolare bene con le mani per far asciugare tutti i liquidi. Dopo avere l'impasto pronto, stenderlo sottilissimo su un grembiule, spennellarlo con del burro sciolto e aggiungere il ripieno preparato prima. Per riempirlo bene si deve mettere il ripieno a salame quasi sul bordo dell'impasto steso per poi arrotolarlo e continuare a spennellare con il burro finché non sarà chiuso del tutto. Quando sarà pronto infornare a 180°/200° per circa 30 minuti.