

Strudel di mele

- Ingredienti: (4 persone)
- 500 gr. di pasta sfoglia
- 600 gr. di mele renette
- 50 gr. di pinoli
- 100 gr. di uva sultanina
- 50 gr. di noci sgusciate
- 100 gr. di zucchero a velo
- pane grattato, cannella, zucchero
- 1 uovo
- succo di limone
- 1 vasetto di marmellata ai frutti di bosco

Pulire le mele e tagliarle a fettine medie, spruzzarle con del succo di limone per non farle annerire. Mettere in ammollo l'uva sultanina con un po' di rum. In una padella capiente fare rosolare il burro e aggiungere le mele tagliate, mischiare insieme con un po' di zucchero e cuocere leggermente. Aggiungere pinoli, uva, noci, cannella e pangrattato, mentre il tutto si raffredda, tirare la sfoglia a uno strato compatto di 2 o 3 millimetri, cospargerla con un po' di pangrattato, spargere sopra il composto ottenuto con le mele e gli altri ingredienti mettere un po' di marmellata ed infine ancora un po' di pangrattato, arrotolare fino a formare il classico cilindro di strudel. Fate dei tagli sulla superficie del rotolo, in modo che nella cottura possa sfiatare. Spennellare la superficie dello strudel con uovo e zucchero a velo. Sistemare in una teglia rivestita con carta forno, porre nel forno, già riscaldato, ad una temperatura di 200 gradi per 20 minuti circa. Al termine della cottura, far raffreddare e cospargere di zucchero a velo.