

APFELSTRUDEL 2

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta sfoglia:

- 250 g di farina
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di acqua
- 100 g di burro fuso (per pennellare lo strudel)

Per il ripieno:

- 2000 g di mele
- 150 g di pangrattato
- 150 g di burro
- 100 g di zucchero
- 50 g di uvetta sultanina
- 50 g di pinoli
- cannella
- scorza di limone

Setacciate bene la farina, aggiungete l'uovo, il sale e l'olio, versando poco per volta l'acqua.

Mescolate fino a quando l'impasto non sarà della giusta consistenza, liscio ed elastico.

Pennellate con un po' di olio e lasciate riposare per mezz'ora circa.

Sbucciate le mele, togliete il torsolo e tagliatele a fettine sottili.

Rosolate il pane grattato nel burro.

Usando un canovaccio infarinato, stendete la pasta dapprima con un matterello e poi tiratela delicatamente.

La pasta deve essere finissima.

Pennellate il burro fuso.

Cospargetela poi di pane grattato, unite le mele e gli altri ingredienti.

Arrotolate la sfoglia.

Infornate in una teglia imburrata, pennellate ancora con il burro fuso lo strudel e cuocete a 200 gradi per circa mezz'ora.