

Strudel di ciliegie e mele

Ecco uno strudel primaverile da leccarsi i baffi! Provalo ripieno di mele e ciliegie per fare il pieno di gusto.



Lo strudel è uno dei più famosi dolci del Trentino-Alto Adige ma forse non tutti sanno che il suo Paese di nascita è la Turchia. Infatti, questo dolce ricorda un po' la *baklavà*, un piatto tipico orientale a base di mele e frutta secca. A cambiare la ricetta originale furono gli ungheresi che, pare, inventarono lo strudel come lo conosciamo oggi.

Questa che ti proponiamo è una saporita variazione al classico dolce montano: la pasta è a base di **farina integrale** mentre il ripieno è composto dalle immancabili **mele** abbinata alle **ciliegie** e alla **frutta secca**.

Difficoltà: alta

Costo: media

Preparazione: 20 min. + 35 min. di cottura

Ingredienti

(per 4 persone)

100 g di farina integrale di grano tenero
90 g di farina tipo 1
50 g di burro da centrifuga morbido
1 uovo
1 cucchiaio di miele

Per la farcitura:

3 mele Renette tagliate a dadini
100 g di ciliegie denocciolate
2 cucchiaini di miele
70 g di pinoli
70 g di uvetta
3 cucchiaini di pane grattugiato
1 cucchiaino di cannella in polvere

Gelato al fior di latte q.b.

Procedimento:

1. Forma una fontana con le farine miscelate, al centro versa 3 cucchiaini di acqua tiepida, l'uovo, il burro, il miele e amalgama piano. Una volta che l'impasto prende consistenza, impasta e prosegui per 10 minuti. Copri con la pellicola da cucina e lascia riposare in frigo.
2. Ammolla l'uvetta in acqua tiepida. Cuoci le mele in una padella per 4 minuti a fuoco lento con 2 cucchiaini d'acqua e il miele.
3. Trascorso il tempo, versale in una ciotola e aggiungi le ciliegie, i pinoli, l'uvetta sgocciolata, la cannella e il pane grattugiato. Amalgama tutto.

4. Preleva la pasta dal frigo e tirala prima con le mani, poi con il matterello fino allo spessore di 3 mm circa.
5. Posiziona l'impasto sopra un foglio di carta da forno. Rifila i bordi in modo da ottenere un ampio rettangolo. Versa il ripieno al centro e richiudi a formare un salame leggermente appiattito. Trasferisci lo strudel su una leccarda aiutandoti con la carta da forno. Cuoci in forno preriscaldato a 170 °C per 30 minuti.
6. Servi tagliato a fette e accompagnato con del gelato al fior di latte.