# Lo strudel di Giorgia e Nonna Giovanna

## DOSI PER 2 STRUDEL

PER LA PASTA MATTA
250 g Farina 00
50 g Zucchero semolato
1 pizzico di Sale
Scorza di limone (o vaniglia)
1 Uovo
50 ml Latte intero
30 ml Olio di Semi

PER IL RIPIENO
5 mele Renetta
80 g Zucchero di canna
80 g Uva passa ammollata e strizzata
Cannella in polvere q.b.
60 g Pangrattato
50 ml di liquore all'amaretto
Scorza di 1 limone
70 g Gherigli di noci
40 g Burro

---

## PROCEDIMENTO

Sulla spianatoia creare la classica fontana con la farina e il lievito, al centro versare uova, zucchero, un pizzico di sale, il latte, l'olio, la scorza grattugiata del limone. Lavorare velocemente con le mani per compattare senza scaldare. Avvolgere in pellicola e riporre in frigo per 1 ora. Preparare il ripieno: sbucciare e tagliare le mele a dadini o fettine e condire con cannella, zucchero, uva passa sciacquata e ammollata in precedenza, ben strizzata. Mescolare, e lasciar riposare. In una padella ampia far sciogliere il burro, quindi rosolare il pangrattato alcuni minuti. Stendere la pasta dello spessore di circa 1 millimetro, arrotolare sul mattarello e disporre su un canovaccio. Cospargere al centro della pasta in lunghezza quasi tutto il pangrattato tostato, poi il ripieno di mele e terminare con altro pangrattato tostato. Aiutandosi con il canovaccio, formare lo strudel arrotolando man a mano. Sigillare bene i bordi e riporre su una leccarda rivestita con carta forno. Spennellare a piacere la superficie con del burro fuso per la doratura in cottura. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180-190° per circa 45 minuti.

*Servire a fette, leggermente scaldato con zucchero a velo a piacere.*

POMARIA

Strada della mela e dei sapori
DELLE VALLI DI NON E DI SOLE

COVA. cucine che fanno storia

# Lo strudel di Angela
*e Nonna Rita*

## DOSI PER 2 STRUDEL

PER LA PASTA MATTA
300 g Farina 00
10 g Zucchero semolato
50 g Latte
1 Uovo
80 g Olio di semi
8 g Lievito per dolci

PER IL RIPIENO
5 mele Renetta
Cannella q.b.

---

## PROCEDIMENTO

In una ciotola versare la farina e il lievito setacciati. In un'altra ciotola lavorare le uova con zucchero, sale, olio e latte. Versare i liquidi nella ciotola con le polveri e mescolare fino ad ottenere una consistenza omogenea e morbida. Lavorare poco sul piano di lavoro e far riposare coperto con pellicola mentre si preparano le mele: sbucciare le mele e tagliarle a fettine.
Stendere la pasta sul piano di lavoro aiutandosi con un po' di farina senza esagerare, fino ad ottenere uno strato molto sottile. Quindi distribuire le mele su tutta la superficie poi condire con la cannella in polvere a piacere. Arrotolare la pasta per creare lo strudel e sigillare bene ai lati. Porre su una teglia con carta forno e cuocere in forno statico già caldo a 170° per 25-30 minuti fino a doratura della superficie. Durante la cottura è possibile che fuoriesca un po' di liquido delle mele: si può aprire il forno con attenzione, raccoglierlo con un cucchiaio e distribuirlo sulla superficie per farla risultare dorata e lucida.

*Servire a fette, leggermente scaldato con zucchero a velo a piacere.*

POMARIA

Strada della mela e dei sapori
DELLE VALLI DI NON E DI SOLE

COVA. cucine che fanno storia

# Lo strudel di Norma

## DOSI PER 2 STRUDEL

PER LA PASTA MATTA
320 g Farina 00
Acqua calda 200 ml
1 cucchiaio Zucchero scarso
8 g di Lievito per dolci
1 pizzico di Sale
1 Uovo
50 g Olio di Semi

PER IL RIPIENO
12 Mele (10 Renetta e 2 Golden)
Cannella q.b
30 g Pinoli
40 Uva sultatina
6-8 Biscotti secchi
2 cucchiai di Zucchero di Canna

## PROCEDIMENTO

In una ciotola versare la farina miscelata con zucchero, lievito, un pizzico di sale. Aggiungere un uovo e iniziare ad impastare, quindi unire l'olio di semi e l'acqua poco alla volta: deve risultare omogeneo, elastico ma morbido. Far riposare avvolto in un canovaccio a temperatura ambiente per circa un'ora e mezza.
Nel frattempo sbucciare le mele, tagliarle a fettine piuttosto sottili, quindi unire pinoli, uva sultanina ammollata e strizzata bene, cannella, zucchero di canna. Passato il tempo di riposo, dividere a metà l'impasto e iniziare a tirare una delle due con il mattarello e pochissima farina, fino ad ottenere uno spessore sottilissimo.
Porre la sfoglia tirata su un canovaccio e distribuire i biscotti sbriciolati e le mele condite su tutta la superficie. Arrotolare lo strudel aiutandosi con il canovaccio, sigillare bene anche i bordi laterali. Trasferire su una teglia foderata con carta forno e cuocere in forno già caldo statico a 170° per circa 1 ora. Durante la cottura spennellare un paio di volte la superficie con il succo delle mele che fuoriuscirà dal dolce, così da renderla dorata e brillante.
*Servire a fette, leggermente scaldato con zucchero a velo a piacere.*

POMARIA
Strada della mela e dei sapori DELLE VALLI DI NON E DI SOLE
COVA. cucine che fanno storia

# Lo strudel di Nicoletta e Camillo

## DOSI PER 2 STRUDEL

PER LA PASTA MATTA
200 g Farina 00
1 Uovo intero
50 g Olio di Semi
Sale 1 pizzico
8 g Lievito per dolci
Acqua tiepida q.b.

PER IL RIPIENO
5 Mele Golden (o Canada)
Cannella q.b.
Scorza di limone 1
80 g Uvetta
Grappa q.b.
15 g Burro morbido
4-5 Amaretti o biscotti secchi
Confettura di albicocche 1.b.

## PROCEDIMENTO

Ammollare l'uvetta nella grappa per almeno 1 ora. Sul piano di lavoro versare farina e lievito setacciati, creare il buco al centro e aggiungere uovo, olio di semi, un pizzico di sale.
Lavorare il tutto velocemente e al bisogno aggiungere dell'acqua tiepida se dovesse risultare troppo duro l'impasto.
Avvolgere in pellicola e far riposare in frigo per un'ora.
Sbucciare e tagliare le mele a fettine, condire con cannella e aggiungere l'uvetta ammollata in precedenza.
Stendere l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato, fino a raggiungere uno spessore piuttosto sottile (dipende dai gusti!).
Distribuire un velo di confettura di albicocche se le mele risultano leggermente asprigne, stendere le mele senza ricoprire l'intera superficie e chiudere lo strudel portando il lembo di pasta verso di se', a coprire il ripieno. Sigillare bene e cospargere la superficie con poco latte (o latte e uovo sbattuto) così che si dori in cottura: cuocere in forno statico già caldo a 180° per circa 45 minuti.

*Servire a fette, leggermente scaldato con zucchero a velo a piacere.*

POMARIA
Strada della mela e dei sapori DELLE VALLI DI NON E DI SOLE
COVA. cucine che fanno storia