

ENOGASTRONOMIA

Strudel di mele: la ricetta

di **Niva Florio** – Foodblogger e Copywriter

Lo **strudel di mele** è la **ricetta** più famosa del **Trentino** e del **Sud Tirolo** in particolare. È un dolce semplice, veloce e semplice da preparare. Sembra che questa squisitezza arrivi da lontano, dalla Turchia. L'antenato dello strudel è infatti l'antica Bakalava turca, un dolce arrotolato di pasta fillo. Quando i turchi si spinsero in Europa, nel XVII questa loro prelibatezza arrivò in Ungheria. Qui venne modificato e la Bakalava divenne lo strudel. Questo dolce arrivò in Austria e poi in Trentino Alto Adige, dove vennero aggiunte le squisite mele locali al ripieno.

Pochi ingredienti sapientemente dosati e quello che ne viene fuori è un dolce goloso, dal profumo invitante, la pasta sottile e friabile e il ripieno speziato. Vediamo insieme come preparare lo strudel di mele.

Ingredienti per lo strudel di mele

Per 6 persone:

- 250 g di farina;
- 125 g di burro;
- 2 uova;
- 50 g di uvetta;
- 1 kg di mele renette;
- 2 cucchiaini di pinoli;
- la buccia grattugiata e il succo di un limone;
- 1 cucchiaino di cannella;
- 1 bicchierino di rum;
- 2 cucchiaini di acqua tiepida;
- 2 cucchiaini di pangrattato;
- 2 cucchiaini di zucchero semolato;
- zucchero a velo;
- sale.

Procedimento

Per preparare lo strudel di mele:

1. Mettete l'uvetta ad ammorbidire nel rum.

2. Sbucciate e tagliate a fettine le mele.
3. Ponetele in una ciotola e cospargetele di zucchero semolato e cannella.
4. Aggiungete la buccia e il succo del limone affinché le mele non anneriscano.
5. Sciogliete 50 g di burro e fatelo raffreddare
6. Versate la farina in una ciotola, aggiungete il burro, 1 tuorlo d'uovo, un pizzico di sale, 4 cucchiari di acqua tiepida e amalgamate gli ingredienti.
7. Trasferite l'impasto su una spianatoia.
8. Continuate ad impastare e a lavorare a lungo fino ad ottenere un impasto liscio e sodo.
9. Trasferite l'impasto in una ciotola e lasciatelo riposare coperto con un canovaccio di stoffa.
10. In una padella sciogliete 75 g di burro.
11. Aggiungete 2 cucchiari di pangrattato e fatelo rosolare leggermente.
12. Prendete l'impasto e stendetelo dandogli una forma rettangolare.
13. Sbattete un uovo in un bicchiere e usatene la metà per spennellare l'impasto steso.
14. Cospargete la pasta con il pangrattato al burro e disponete le mele ben scolate.
15. Aggiungete i pinoli e l'uvetta strizzata.
16. Arrotolate la pasta e spennellate con il restante uovo.
17. Disponete lo strudel su una teglia precedentemente imburrata e infarinata.
18. Fate cuocere in forno statico preriscaldato a 180° per 60 minuti.
19. Quando lo strudel sarà pronto, cospargetelo con lo zucchero a velo.

Con cosa abbinare questo dolce

Lo strudel è un dolce che si presta ad essere accompagnato con le salse dolci più disparate, come la **crema inglese**, la **crema pasticcera**, lo **zabaione** e la **crema diplomatica**. Se vi piacciono i contrasti, potete servire una fetta di strudel ancora caldo con una pallina di **gelato alla vaniglia**. Se preferite qualcosa di più semplice, un ciuffo di panna montata sarà perfetto.

Lo strudel è un dolce che mescola la tendenza leggermente acidula delle mele, il gusto speziato della cannella e la grassezza dell'impasto. Sono caratteristiche organolettiche delicate che si sposano bene con un **vino bianco** vivace e non eccessivamente dolce. Come vini di accompagnamento sono perfetti un **Passito di Pantelleria** o un **Verduzzo friulano**.

