
Strudel di mele

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Lo strudel di mele è uno dei dolci più noti della tradizione austriaca

Lo strudel di mele austriaco, diffuso anche nelle zone alpine di confine italiane, è noto in tutto il mondo ed è una squisitezza per il palato. Alcuni fanno risalire le prime tracce dello strudel di mele all'antica Mesopotamia dove, grazie a una citazione in un manoscritto dell'VIII secolo a.C., sappiamo che veniva preparata una pietanza composta da strati di sfoglia alternati con mele e noci. Tracce di un composto simile si trovano poi in Turchia, gli odierni baclava, che poi si diffondono anche in Ungheria e, quindi, nell'Impero austro-ungarico, rielaborato fino a diventare quello che oggi conosciamo come strudel di mele. **Ingredienti per 4 persone** **Per l'impasto** 250 grammi di farina 125 millilitri di acqua fredda 1 cucchiaio di olio di oliva o di semi sale q. b. **Per il ripieno** 100 grammi di pangrattato 50 grammi di burro 140 grammi di zucchero 1 cucchiaino di cannella 170 grammi di uva passa 1 cucchiaino di limone 1 chilogrammo di mele 1 cucchiaio di rum burro sciolto q. b. zucchero a velo q. b. **Tempo di preparazione** 75 minuti circa Impastare la farina con l'acqua, l'olio e il sale su un piano di lavoro fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Formare una sfera, ungerla di olio e farla riposare per almeno 30 minuti o, laddove possibile, per una notte intera. Successivamente, stendere l'impasto con un mattarello fino ad ottenere un rettangolo sottilissimo, da spennellare con il burro fuso. In alternativa, utilizzare della pasta sfoglia rettangolare pronta. Quindi sciogliere il burro in una padella, unire il pangrattato e farlo dorare per bene. Poi mescolare la cannella e lo zucchero ed unirli al pangrattato; quindi aggiungere l'uvetta, il succo di limone e le mele sbucciate e tagliate a cubetti. Infine, irrorare con il rum. Farcire con il composto la pasta precedentemente stesa, lasciando liberi i bordi. Arrotolare la pasta sigillando bene le estremità, quindi disporre il rotolo ottenuto su una teglia con carta da forno. Cuocere a circa 190° C per 30-40 minuti, finché lo strudel giunga ad una doratura uniforme. Spolverare lo strudel con zucchero a velo e, se la si gradisce, cannella in polvere. Per un tocco in più, servire le fette di strudel di mele accompagnate da gelato alla vaniglia.