

## Lo strudel della nonna

Questo è il mio strudel. Fatto secondo la ricetta che mi insegnò mia nonna Nella. Ed è così che io preferisco prepararlo.

Non è difficile, la cosa più complessa, se la si vuol chiamare così, è il tirare sottilissimo l'impasto.

Non va assolutamente usata la pasta sfoglia di pasticceria!!! Poiché l'impasto viene a trovarsi anche all'interno del dolce, in più strati, non si sfoglierebbe e resterebbe un ignobile mattone di burro cotto a metà!

Chiaramente anche in Trentino e in Sudtirolo si trova nei negozi il cosiddetto strudel di pasticceria in cui la pasta sfoglia viene usata, solo esternamente, come contenitore del ripieno... Ma non è la stessa cosa.

### Ingredienti:

#### **Impasto:**

farina	g	125
burro	g	25
uovo sbattuto	pz	1
sale	pizzico	1
un'idea di zucchero (meno di 10gr.)		
cannella (facoltativa)	presa	1
pangrattato (eventualmente rosolato nel burro)	CT	4
marmellata di albicocche	CT	4

#### **Ripieno:**

uvetta ammollata nel rum		
mele renette a fettine	pz	2
pinoli		Ad lib.
mandorle sfilettate		Ad lib.
cannella		Ad lib.
zucchero		
burro per la doratura	g	25

Preparazione:

Mescolare insieme la farina, il burro sciolto a caldo, eventualmente con un po' d'acqua, lo zucchero e metà dell'uovo sbattuto (l'altra metà la riservo per la doratura).

A volte mi piace aggiungere un'idea di cannella all'impasto, dipende dal momento!

Si lavora a lungo, come per la pasta all'uovo, finché non comincia a scoppiettare.

Si lascia in fresco, avvolto in un panno umido per una buona mezz'ora e intanto si prepara il ripieno:

si tagliano le mele sbucciate a fettine sottili e si mescolano in una ciotola con zucchero, cannella, pinoli, mandorle sfilettate e l'uvetta ammollata strizzata bene.

Si distende la pasta molto sottile (per girarla ci si può aiutare col mattarello) prima sul piano da lavoro e poi su un grande canovaccio lievemente umido (per esempio quello usato prima per avvolgere la pasta).

Poi, (seguire le foto è più semplice che spiegarlo...) si spalma il primo terzo di sfoglia di marmellata di albicocche e si copre il tutto di pangrattato eventualmente rosolato nel burro (due amaretti tritati sono un tocco elegante, in aggiunta).

Quindi si sparge il ripieno lasciando liberi all'inizio ca. 3 cm. e alla fine una decina.

Si ripiegano i 3 cm. liberi sull'impasto, si afferra il canovaccio e lo si solleva lentamente facendo arrotolare lo strudel su se stesso.

Aiutandosi col canovaccio si trasferisce lo strudel (la fine della pasta deve andare sotto!) su una placca da forno ricoperta di carta forno.

Lo si cosparge di burro sciolto e poi col mezzo uovo sbattuto riservato in precedenza. Un pizzico di granella di zucchero non è tradizionale ma è bello.

Si inforna a 180° in forno statico per 40'.

Si copre di zucchero a velo e si lascia riposare almeno 30' (a seconda che lo si voglia servire tiepido o freddo).

SUGGERIMENTI E NOTE:

- [mele renette](#) (comunque mele farinose)
- Per le emergenze esistono sempre i fogli di pasta da strudel o quelli di pasta "filla" ( si usa in Grecia e nei paesi slavi del sud – si trova anche in diversi supermercati italiani) da spalmare di burro sciolto, fra strato e strato. [Qui c'è la ricetta per la versione con pasta filla...](#)
- oppure in alternativa al posto di burro e acqua: olio d'oliva (resta molto leggero anche se vi è una minima perdita di gusto)
- se lo strudel viene servito tiepido l'ideale è accompagnarlo con una crema di vaniglia calda.

*(Mentre nel caso di uno strudel di albicocche l'accompagnamento ideale è la panna montata o meglio una crema chantilly!)*