Strudel di mele

Il dolce tipico trentino più famoso è lo strudel. Si può fare con diversi tipi di frutta: mele, pere, uva, albicocche o ciliegie. Quello maggiormente diffuso è con le mele, vista anche l'abbondanza della materia prima in tutta la regione e specialmente nella Val di Non.

Dosi: per la pasta 300 gr di farina, 80 gr di zucchero, 100 gr di burro, 1 uovo, latte q.b., sale; per il ripieno 1 kg di mele, 100 gr di uvetta, 70 gr di pinoli, 50 gr di zucchero, 40 gr di burro, un pizzico di cannella, un cucchiaio di pan grattato.

Mettere a mollo l’uvetta aromatizzando l’acqua con un po’ di rum o grappa. Nel frattempo impastare in una terrina farina, sale, zucchero, uova e burro ammorbidito a temperatura ambiente. Aggiungere un po’ di latte per rendere l’impasto elastico. Lasciar riposare il tutto coperto da un panno per circa mezz’ora. Quindi stendere la sfoglia e disporvi all’interno prima le fettine di mela, poi l’uvetta ben strizzata, i pinoli. Aggiungere una spolverata di zucchero, pan grattato e di cannella e qualche fiocco di burro. Arrotolare la pasta e disporla su una teglia imburrata da mettere in forno già caldo a 180°. Cuocere per circa 40 minuti. Lasciar raffreddare e poi cospargere di zucchero a velo.