Alessandro Borghese Kitchen Sound, uno strudel... da bastardi

borghese-18-3098acc2

STRUDEL DI MELE
TRATTO DA: BASTARDI SENZA GLORIA
(Costo €- Tempo 1H e 30’ - Difficoltà ##)

Ingredienti per 1 strudel da 190g:
Per la pasta matta:
75g farina
40g acqua tiepida
1 cucchiaio d’olio
1 cucchiaio di aceto bianco
1 pizzico di sale
Per il ripieno:
500g mele golden delicius
20g pan grattato
60g burro
20g zucchero di canna
12g uvetta
25g pinoli
1 bicchierino di sambuca
Cannella q.b.
Scorzetta di ½ limone
Salvia q.b.

Preparazione:
Per la pasta matta, versa in una planetaria la farina e il sale, così da mischiare le polveri. Prosegui con l'aggiunta di acqua, olio e aceto.
Ottenuto un impasto elastico ed omogeneo, crea una palla e ricoprila di pellicola trasparente.
Fai riposare la pasta in frigorifero per circa 30 minuti.
Nel frattempo sbuccia le mele e tagliale a pezzettini. Ponile in una ciotola e aggiungi: uvetta, cannella, scorza di limone, zucchero di canna.
In una padella fai sciogliere il burro, in seguito aggiungi le mele, i pinoli e il pan grattato. Caramella il tutto a fuoco medio, sfumando con la sambuca.
Pronto l'impasto, sopra ad un canovaccio con della farina, stendi la pasta. Versaci le mele caramellate già raffreddate e arrotola il tutto aiutandoti con il panno. Rifinisci i lati con una forchetta per sigillare.
Inforna lo strudel su una placca foderata di carta da forno, per circa 40min a 200 gradi (forno statico).
Guarnisci il dolce con della cannella.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno. E dal 3 aprile prende il via su Mixer Planet il nuovo programma con Iginio Massari "The Sweetman".