Alessandro Borghese Kitchen Sound: strudel di mele. VIDEO

borghese-1-067aad92

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

Ospite: Andrea Tortora

STRUDEL DI MELE

COSTO: basso
TEMPO: alto
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4/6 persone:
Per il ripieno:
6 Mele Renette
50g Zucchero semolato
5g Cannella in polvere
½ Baccello di vaniglia
1 Limone intero
30g Uvetta sultanina
30g Pinoli tostati
60g Pane grattugiato secco bianco
Per la pasta Strudel:
300g Farina forte tipo Manitoba
60g Olio EVO gusto leggero
10g Zucchero
125g Acqua tiepida
25g Tuorlo d'uovo

Preparazione:
Per il ripieno:
Apprestare le mele, tagliarle a lamelle sottilissime, marinarle 15 minuti in zucchero e cannella. Unire il succo di 1/2 limone (assaggiando e calibrando in base all'acidita' delle mele), la scorza grattugiata sottile, l'uvetta sultanina, i pinoli tostati. Per ultimo unire poco a poco il pane fino a raggiungere la consistenza desiderata (potrebbe servire tutto, come ancora un po').
Per la pasta strudel:
Amalgamare gli ingredienti in planetaria con il gancio, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Coprire bene con pellicola da cucina e lasciar riposare 8 ore a +4C. Portare la pasta lentamente a temperatura ambiente, poi stenderla sottilissima, pennellarla con burro chiarificato e zucchero a velo, aggiugere il ripieno, arrotolare con l'ausilio di un torcione pulito e chiudere. Pennellare la superficie esterna con uovo intero. Con le forbici incidere la pasta per creare i "becchi" di sfogo vapore. Cuocere

a 190C per 15 minuti.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno