

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 delicious

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"](#).