

Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo

Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: strudel di mele. VIDEO

borgnese-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'acidità 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, aggiungere 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**