



Strudel alle mele

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 300 farina senza glutine per pasta fresca Nutrifree
- 145 burro
- 3 tuorli
- 1 albume
- 1 mandorle
- 1 pinoli
- 130 vino bianco
- 20 zucchero a velo*
- 1 uvetta
- 20 pangrattato**
- 1 mele rosse
- 400 zucchero semolato
- 2 zucchero di canna muscovado
- cannella (facoltativa)

Preparazione:

Preparate la composta: levate il torsolo e i semi dalle mele, tagliatele a cubetti e versatele in una casseruola insieme agli zuccheri, alle mandorle tritate, ai pinoli e alla cannella, se vi piace. Fate cuocere a fiamma viva per circa 20 minuti mescolando di tanto in tanto: le mele non devono sfaldarsi, ma mantenere la loro forma. Lasciate raffreddare.

Lavorate la farina con 130 g di burro, poi aggiungete i tuorli e il vino. Stendete la pasta, piegatela in 3 a formare un panetto morbido (come se fosse pasta sfoglia) e stendetela di nuovo con il matterello fino a renderla sottile.

Tagliate la pasta in due rettangoli, e distribuitevi il pangrattato. Coprite con la composta fatta scolare per togliere l'eccesso di liquido, e aggiungete l'uvetta non ammollata.

Spennellate i bordi con 1/2 albume leggermente sbattuto. Ripiegate i lati più corti degli strudel e arrotolateli dal lato più lungo. Spennellate la superficie con il burro rimasto fuso, e fate cuocere a 220 °C per 25 minuti. Una volta cotti, spolverizzate gli strudel con lo zucchero a velo.

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**