

STRUDEL DI MELE

Ingredienti:

Per la pasta:

- 250g. di farina,
- un uovo,
- poco latte,
- sale,
- zucchero,
- 50g. di burro.

Per il ripieno:

- mele renette 500g.,
- 50g. di uva sultanina,
- buccia di arance grattugiata,
- 100g. di marmellata di mele.

Disporre la farina a fontana, nel pozzetto mettere poco latte tiepido, l'uovo, un pizzico di sale, un cucchiaio di zucchero, il burro ammorbidito.

Impastare energicamente fino a ottenere una pasta liscia e morbida che non si attacchi alle mani, battere l'impasto sull'asse per renderlo più elastico.

Formare una palla e lasciarla riposare mezz'ora al tiepido.

Sbucciare le mele e tagliarle a fettine sottilissime, grattugiare la buccia di arancia (solo la parte gialla), poi mettere a bagno l'uvetta.

Posate la pasta su un tovagliolo infarinato e tirarla sottilissima; per finire, spennellarla con burro fuso.

Distribuite sopra le mele affettate, l'uvetta, la scorza grattugiata dell'arancia, la marmellata e un pò di zucchero.

Arrotolate la pasta.

Schiacciare bene le estremità, fare scivolare il rotolo su una teglia imburrata, spennellare con tuorlo d'uovo e mettere in forno caldo cuocendo per un'ora circa.