

STRUDEL DI MELE

PIATTO
VEGETARIANO

TIPOLOGIA: DESSERT
Metodo di cottura: forno
Stagionalità: tutto l'anno

Ingredienti per uno strudel

Farina: 150 g	Mele fresche: 250 g
Latte scremato: mezzo bicchiere	Uvetta: 50 g
Olio extravergine d'oliva: 1 cucchiaino	Pinoli: 50 g
Sale iodato: 1 pizzico	Cannella: un pizzico
	Succo di limone

PROCEDIMENTO

Tagliate le mele a pezzetti e ponetele in una ciotola con cannella, uvetta, pinoli e succo di limone. Mescolate bene e lasciate riposare per 30 minuti.

In una ciotola mettete latte, olio extravergine d'oliva, sale e farina fino a formare un panetto omogeneo. Lasciate riposare in frigo per almeno 20 minuti. Tirate una sfoglia molto sottile con il matterello. Disponete nel centro il composto di mele e arrotolate lo strudel. Spennellate la superficie con latte e infornate a 180° C per circa 30 minuti.



Green
tour
Verde in movimento

 REGIONE DEL VENETO