

# Ricette a quadretti

## Strudel

N. porzioni: 12

Tempo: 120 min

### Ingredienti

#### Pasta

- 375 gr di farina fiore
- 50 gr di burro
- 1 uovo più 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere d'acqua

#### Ripieno

- 2 kg di mele
- 2 hg di pangrattato
- 1 hg di burro (per tostare il pane)
- 25 gr di burro (per ungere la pasta)
- Zucchero
- Uvetta
- Cannella
- Pinoli
- Rasatura di limone

### Preparazione

1. Setacciare la farina e mescolarla con le uova, il sale, l'olio, il burro e acqua quanto basta. Lavorare la pasta affinché diventi liscia ed elastica. Lasciare riposare per mezz'ora.
2. Nel frattempo sbucciare e tagliare le mele, tostarle il pangrattato nel burro.
3. Stendere la pasta con il mattarello su di un canovaccio.
4. Ungere la pasta con il burro ed aggiungere il pangrattato, le mele, la cannella, lo zucchero, la rasatura di limone, i pinoli e l'uvetta.
5. Arrotolare e porre in una teglia da forno. Cuocere in forno a 220° per circa mezz'ora.