

Strudel con ripieno di frutta (Dolci)



Preparazione

Tagliare la frutta a dadolata privandola del nocciolo o del torsolo.
Spadellare la frutta con il burro, lo zucchero e la cannella.
Riempire la pasta sfoglia centralmente con la frutta spadellata, in modo da poter poi richiudere i due lati su se stessi.
Bucherellare lo strudel con una forchetta, una volta chiuso.
Infornare a 220° per circa 20 minuti.

Consigli

Perchè non provate a realizzare anche una versione salata dello strudel? Potete farcirlo come più vi piace, con prosciutto e formaggio, affettati, oppure vegetariano.

Curiosità

In tedesco la parola Strudel significa "vortice", perchè richiama la forma di questo famoso dolce le cui origini però, curiosamente, non sono germaniche bensì bizantine. Qui in Italia la tradizione dello strudel è molto diffusa e sentita particolarmente in Trentino, dove lo si prepara con le famose mele provenienti proprio dalla Val di Non.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pasta sfoglia 300 grammi

Mele 40 grammi

Pesche 40 grammi

Albicocche 40 grammi

Prugne 40 grammi

Pere 40 grammi

Burro 20 grammi

Cannella

Zucchero 100 grammi