

STRUDEL CON MELE, MARETTI E MANDORLE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
8 persone				

INGREDIENTI:	
1	Disco pasta sfoglia fresca
2	Cucchiaini di farina
150 g	Confettura di lamponi
300 g	Mele renette
40 g	Burro
3	Cucchiaini di zucchero semolato
40 g	Mandorle a filetti
60 g	Amaretti
1	Arancia
1	Tuorlo
1	Cucchiaino di latte
1	Cucchiaino di zucchero a velo

PREPARAZIONE:

Togliete la pasta sfoglia dalla confezione e tenetela al fresco per 10 minuti, allargate un telo sul piano di lavoro. Spolverizzatelo di farina, con il colino. Srotolate la pasta sul telo infarinato e spalmatevi sopra la confettura di lamponi. Sbucciate le mele e dividete in quarti, eliminando il torsolo. Riducetele a fettine sottili. Appoggiate le fettine di mela sopra lo strato di confettura, sovrapponendole leggermente, lasciando libero il bordo. Spolverizzate le fette di mela con lo zucchero semolato. Sbriciolate gli amaretti e distribuirtele sulle fettine di mele. Grattugiatevi anche la scorza di limone e mazzetta arancia. Sciogliete 30 secondi il burro in un tegamino. Irrorate con il burro fuso gli ingredienti del ripieno. Ripiegate la pasta sul ripieno, formando un rotolo a aiutandovi con il telo. Fate aderire bene la pasta, premendo con le dita e infornate. Mescolate il tuorlo con il latte e spennellate la superficie del dolce. Tenete in forno per circa 40 minuti e al momento di servire spolverizzate con zucchero a velo e decorate con la scorza di arancia.