Strudel di Mele – I dolci di Flavia

Ingredienti:

1 rotolo di pasta foglia rettangolare

Per il ripieno:

- 3 mele
- 2 cucchiai di zucchero
- Un cucchiaino di cannella
- Pinoli q.b.
- Noci q.b.
- Uvette q.b.
- Un cucchiaio di rum
- 2 cucchiai di pangrattato

Lavorazione:

mettete a mollo le uvette in acqua calda o grappa. Intanto potete tostare i 2 cucchiai di pangrattato in una padella leggermente imburrata.

In una fondina tagliate le mele a fettine, aggiungete poi i due cucchiai di zucchero, il cucchiaino di cannella, il cucchiaio di rum e infine unite le uvette, i pinoli e le noci. Mescolate bene il tutto.

Prendete la pasta sfoglia con la sua carta forno, bucherellatela e cospargete tutta la superficie col pangrattato in modo che poi aiuterà ad assorbire l'umidità della frutta. Aggiungete il ripieno di frutta e chiudete bene i bordi. Potete fare i tipici tagli in superficie e per dorare meglio la sfoglia spennellarla con un po' di latte.

Cottura: 180 gradi per 35 minuti circa (o fino a doratura).

Servite con una pallina di gelato alla vaniglia.

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da qui o trovarle raccolte qui.

Vai alla prossima ricetta.

Esperimenti campagnoli

Da qualche tempo mi dedico ad un esperimento nuovo. Li chiamo esperimenti perché il risultato di questi tentativi lo inizieremo solo nel prossimo autunno (2016), per ora incrociamo le dita e aspettiamo.

Da settembre ho iniziato a mettere sotto alcol, nello specifico gin e whisky, della frutta. come ho visto fare in Inghilterra. Mi sono fatta dare la ricetta, che è all'incirca questa: riempire per 3/4 la bottiglia di frutta (a pezzettini e in certi casi bucherellata), aggiungere circa 40g di zucchero e poi aggiungere di nuovo liquore fino a che la bottiglia è colma. Lasciare poi macerare almeno un anno

ag

Come primi frutti ho scelto i mirtilli perché probabilmente sono il frutto che preferisco. Poi ho seguito l’autunno sfruttando i doni della campagna, ecco quindi entrare in gioco la rosa canina, i kaki, il prugnolo e l’uva San Martina, quella che ricresce sui tralci a partire da ottobre inoltrato.

In attesa di inserire nuovi frutti ho realizzato le etichette per i liquori in maturazione. Ogni etichetta (tranne l’ultima con il setter bianco e nero) parte da una fotografia che ho personalmente scattato e ogni etichetta è legata in maniera

Whisky e Rosa Canina
2015
Whisky e Rosa
2015
Whisky, Uva e
2015