



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002922 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Mag 2019 alle ore 12:34

da PERLA VINELLA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Puglia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Strudel di mele con marmellata di pomodori

Innovare nella tradizione, questo il famoso motto divenuto mio... Una ricetta tipica altoatesina rivisitata con sapori e profumi mediterranei. La crema posta alla base lascia spazio ad una marmellata di pomodori, che conferisce al piatto una nuova ed intensa freschezza, il burro sarà invece sostituito da un profumato olio evo.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 6 persone

500 g di La Fiammante Gourmet
150 g di zucchero di canna
Zeste di 1 limone
50 g di Zenzero fresco
225 g di farina di tipo 1
50 g olio evo
n. 1 uovo
Acqua tiepida q.b. e un pizzico di sale
200 g di mandorle tostate e pinoli
Foglie di menta fresca q.b.
Zucchero a velo q.b.
n. 1 cucchiaino di cannella
Pangrattato q.b.

Prodotti utilizzati

500 g di La Fiammante Gourmet

Strumenti di cottura

fornelli e forno

Preparazione

Per la frolla: formare la fontana con la farina, mettendo al centro l'olio evo, l'uovo, un pizzico di sale e un po' di acqua. Impastiamo bene e lasciamo riposare per 30 minuti. Stendere poi una sfoglia molto sottile con il mattarello.

Per la marmellata: in una casseruola mettiamo i pomodori gourmet, privati della loro acqua di vegetazione, 150 g di zucchero e lasciamo cuocere fino ad avere la consistenza di una marmellata. A questo punto aggiungiamo le zeste di limone e lo zenzero grattugiato.

Affettiamo 3 mele e riduciamole a piccoli quadretti, irrorandole con il succo di un limone e un cucchiaino di cannella. Stendiamo la sfoglia molto sottile e cospargiamola di pangrattato appena tostato nell'olio. A questo punto spalmiamo la marmellata di pomodoro, alcune foglie di menta, le mandorle tritate e tostate, i pinoli e le mele.

Arrotoliamo la sfoglia su se stessa, sigillando bene le estremità, spennelliamo con olio ed inforniamo a 200 g per 30 minuti.

A cottura ultimata cospargiamo con zucchero a velo e serviamo tiepido

Vino consigliato

Moscato ghiacciato