MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001035
Registrata in data 13 Feb 2017 alle ore 10:38
da ANTONIETTA RONGHI

Strudel napoletano

Uno strudel napoletano per l'inserimento di ingredienti prevalentemente campani, come le noci di Sorrento, le mele annurche, le scorzette d'arancia candita homemade e il grano cotto Chirico.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 6 persone

Per la pasta
250 g di farina 0
25 g di olio di semi di mais
150 g d'acqua tiepida
Un pizzico si sale

Per il ripieno
400 g di mele annurche
100 g di grano cotto Chirico
n.1 cucchiaio di zucchero di canna
50 g di uvetta
40 g di gherigli di noci di Sorrento
20 g di scorzette d'arancia candita
Il succo di mezzo limone
30 ml di marsala
1//2 cucchiaino di cannella
n. 3-4 biscotti secchi
n. 1 tuorlo
Burro qb

Preparazione

Sbucciare le mele e tagliarle a fette.
Metterle in una ciotola con lo zucchero e il succo di limone, in un' altra ciotolina mettere l'uvetta con il marsala.
Setacciare la farina a fontana sulla spianatoia aggiungere il sale e l'olio, a filo unire l'acqua, mescolare e impastare fino a che risulti un panetto liscio ed elastico. Avvolgere in un telo o pellicola per alimenti e fai riposare al caldo per 30 minuti.
Sciogliere il grano con un cucchiaio di acqua tiepida, unire l'uvetta sgocciolata e strizzata, le mele, l'arancia candita, le noci e la cannella e mescolare bene il tutto.
Stendere la pasta in una sfoglia sottile, poi aiutandosi con il dorso delle mani allungarla delicatamente, e stenderla su un canovaccio di cotone.
Spennellare la superficie con il burro, con un bicchiere frantumare i biscotti e cospargere su tutta la sfoglia.
Mettere nel centro il ripieno di frutta e aiutandosi con il telo arrotolare la sfoglia sigillando bene sui lati.
Spennellare con l'uovo e spolverare la superficie con lo zucchero.
Infornare a 180° per 30 minuti circa fino a doratura del dolce.