

---

## Strudel di mele con salsa di zabaione

**Autore:** Cristina Orlandi

**Fonte:** Città Nuova

Le numerosissime varietà di mele racchiudono tanti diversi sapori, sono dolci, acidule oppure aspre, tutti gusti che rendono questo frutto adatto ad essere cucinato, sia per dar vita a pietanze dolci che salate: quindi ottimo, dall'antipasto al dolce. Non bisogna dimenticare che le mele, anche se semplicemente cotte con il vino e lo zucchero, diventano senza alcuna fatica un dolce delicato. Ma se le utilizziamo per farne il classico strudel, l'impatto rigido e croccante della crosta, si perde nella morbidezza del cuore, ricco per la maggior parte di mele. Per semplificare la ricetta dello strudel, invece di preparare la pasta tipica, si potrebbe aggirare l'ostacolo, acquistando della pasta sfoglia già pronta. Per quanto riguarda il ripieno, lo strudel, come tutte le ricette popolari, subisce cambiamenti in relazione alla latitudine e longitudine del cuoco, ma soprattutto dipende dalla fantasia di colui che lo crea.

**INGREDIENTI** (per 8 persone) Per la pasta: 150 g di farina bianca, 50 grammi di burro, 1 uovo, 1 tuorlo. Per il ripieno: 2 cucchiaini di pangrattato, 40 grammi di pinoli, 50 grammi di zucchero, cannella, 50 grammi di uva passa, mezzo bicchiere di marsala, 1 chilo di mele renette, 1 cucchiaino di confettura, 1 cucchiaino di miele, 5 prugne secche, 1 manciata di amaretti, 1 tuorlo, zucchero a velo. Per la crema di zabaione: 3 tuorli, 80 grammi di zucchero, 60 ml di marsala secco.

**PREPARAZIONE** Per la pasta: unire in una ciotola, la farina con l'uovo ed il burro, che avrete fatto ammorbidire, quindi trasferire l'impasto su un piano di lavoro ed iniziare a lavorarlo molto energicamente fino a farlo diventare molto elastico, tirando la pasta con le mani, si dovrà allungare ma non rompere. Quando avrà raggiunto la giusta elasticità, formare con l'impasto ottenuto una palla che farete riposare in un luogo caldo ed asciutto. Per il ripieno: in una ciotola, porre delle mele tagliate a pezzi, lo zucchero, la cannella, l'uvetta, il marsala, il pangrattato, i pinoli, la confettura di frutta, un cucchiaino di miele, gli amaretti sbriciolati e le prugne secche tagliate a pezzettini, amalgamare il tutto con cura e lasciar riposare per alcuni minuti. Stendere la pasta sfoglia, adagiarvi il ripieno e chiudere. Spennellare con un tuorlo, quindi cuocere in forno per circa 20/30 minuti a 180°C. Per la crema di zabaione: unire i tuorli con lo zucchero e cuocere a bagnomaria su fuoco dolce, fino a ottenere una crema fluida. Aggiungere gradatamente il marsala e terminare la cottura.

**PRESENTAZIONE** Servire una fetta di strudel su un letto di crema di zabaione, terminare spolverando con abbondante zucchero a velo.