

VANITY FAIR.it

Link: <https://www.vanityfair.it/vanityfood>

17 Giugno 2017

In Homepage Food:



Link:

<https://www.vanityfair.it/vanityfood/ricette/2017/06/17/strudel-di-mela-la-ricetta-altoatesina-doc>

Strüdel di mela: la ricetta altoatesina doc

Lo chef Peter Girtler, due stelle a Vipiteno, ci ha spiegato passo passo come preparare il dolce tipico del Südtirol

Il **17 giugno** si festeggia l'*Apple Strüdel Day*. Lo strudel (dal **tedesco strudel = vortice**) vanta **antiche origini ottomane**, anche se oggi è identificato come il dolce simbolo della tradizione sudtirolese. Nella sua **versione classica**, questo morbido rotolo di pasta frolla viene farcito con **mele, pinoli, uvetta e cannellae**, ai più golosi, viene servito accompagnato da una nuvola di **panna fresca** o qualche pallina di **gelato alla vaniglia**.

Abbiamo voluto chiedere a **Peter Girtler**, chef **due stelle Michelin** del ristorante **Gourmetstube Einhorn** di Vipiteno (all'interno del **Romantik Hotel Stafler**), di spiegarci – passo per passo – come realizzare questo delizioso dolce di mele.



1

Ricetta per 4 strudel sottili

Ingredienti

Per la pasta: 900 grammi di farina, 600 grammi di burro a temperatura ambiente, 300 grammi di zucchero, vaniglia, sale e limone a piacere. **Per il ripieno:** 10 mele di misura media, 1 pizzico di cannella, 1 limone (scorza e succo), ½ manciata di pinoli, ½ manciata di uva sultanina, ½ bicchierino di rum, 1 manciata di noci grandi, 1 manciata di Strudelbrösel (pane grattugiato saltato nel burro).

Foto: stock.adobe.com



2

Come si fa

Per la pasta: mescolare tutti gli ingredienti e impastare fino a ottenere un impasto compatto. Lasciare riposare 5 minuti. **Per il ripieno:** sbucciare le mele e tagliarle a pezzetti, aggiungerle agli altri ingredienti e lasciare riposare per qualche minuto. Stendere la pasta per ottenere un rettangolo. Posizionare nel mezzo il ripieno, far combaciare e chiudere su tutti i lati i lembi di pasta. Lasciare in forno a 180 gradi per 35 minuti. Dopo aver sfornato lo strudel, lasciarlo raffreddare e guarnirlo con zucchero a velo.

3

Il consiglio dello chef stellato Peter Girtler

Quando si riempie la pasta, stendere sempre uno strato piuttosto consistente di ripieno, in modo che lo strudel risulti alto. Per gustare al meglio il dolce, servirlo tiepido con salsa alla vaniglia o accompagnato da gelato alla vaniglia.

Foto di Hannes Niederkofler

