

Strudel di mele



Ingredienti:

1 pacchetto di pasta filo

5 mele

15 g burro

150 g zucchero

1 cucchiaino di cannella

30 g nocciole tritate

2 cucchiai di pangrattato

La pasta filo si trova nei supermercati al reparto surgelati.

Toglietela dal freezer e lasciate scongelare. Srotolate.

Devono essere 10 foglie di pasta filo. Si ottengono 5 rotoli di strudel. Io li ho fatti in 2 varianti:

1.

Grattugiate 4 mele e metteteli nella padella insieme al burro e solo 120 g di zucchero.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta per 15 minuti. Girate solo 1-2 volte durante la cottura. Il liquido si deve asciugare e le mele diventano traslucide.



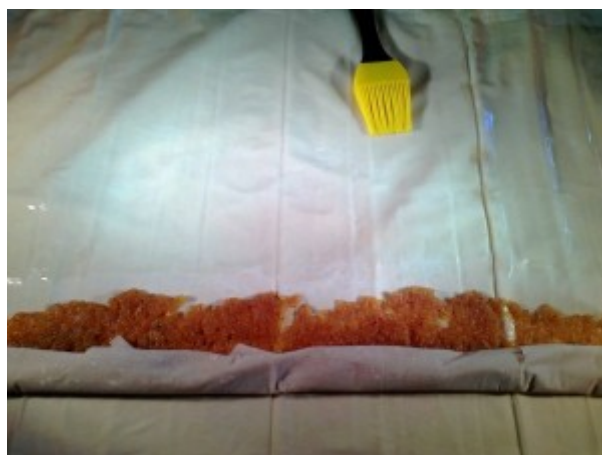
Lasciate raffreddare e aggiungete le nocciole tritate e 1 cucchiaino raso di cannella. Mescolate, livellate il composto e dividete in 4.



Sulla lunghezza della pasta filo stesa mettete una striscia larga circa 4 centimetri con 1/4 delle mele cotte. Sul resto della sfoglia spennellate poco olio di semi.



Arrotolate su se stessa.



Procedete uguale per altri 3 rotoli.

2.

L'altro rotolo rimasto è fatto con la mela a crudo.
Spolverizzate 1 cucchiaio di pangrattato sulla lunghezza.



Grattate direttamente sopra la mela rimasta. Spolverizzate sopra lo zucchero rimasto, un po' di cannella e un altro cucchiaio di pangrattato sopra. Spennellate con l'olio il resto della sfoglia.



Arrotolate su se stesso.

Spennellate la pentola con l'olio e poggiate i rotoli.



Ungete tutto con l'olio.



Coprite con Magic Cooker. Sul fornello medio mettete lo spargifiamma e la pentola sopra. Usate la fiamma alta per 3 minuti, poi fiamma medio-bassa per 35 minuti.



Lasciate raffreddare e porzionate.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.