

**WEEK  
W E  
END**

## A CASA DELLO CHEF

*La ricetta per i lettori* di Enzo Michele Esposito

### Strudel di mele

#### INGREDIENTI

per la pasta

- 1 uovo
- 300 gr. di farina
- 100 gr. di acqua
- 3 cucchiaini di olio
- 1 pizzico di sale
- per il ripieno
- 1 kg. di mele
- 50 gr. di burro
- 1/2 limone
- 50 gr. di pangrattato
- 60 gr. di zucchero
- 60 gr. di uvetta
- 60 gr. di pinoli
- 1 cucchiaino di cannella
- latte per spennellare

Lo strudel di mele è un dolce tipico del Trentino-Alto Adige. Una sfoglia che contiene un ripieno di mele, pinoli ed uvetta,

aromatizzato alla cannella. Insieme alla torta di mele, lo strudel rappresenta il dolce per antonomasia con questo frutto. Il mio consiglio è

quello di utilizzare per la sua realizzazione le mele Renette che hanno un sapore aromatico, dolce ma leggermente aspro.

Iniziate preparando la pasta. Mescolate la farina con il sale, formate una fontana e unite al centro l'uovo. Cominciate ad impastare aggiungendo progressivamente acqua tiepida e olio, fino a che l'impasto non assumerà elasticità e consistenza. Formate una palla, copritela con la pellicola trasparente e lasciatela riposare per un'ora in un luogo tiepido.

Preparate ora il ripieno: sbucciate le mele e tagliatele a cubetti. Innaffiatele con il succo di limone. Abbrustolite il pangrattato con il burro in una padella piuttosto larga, quindi aggiungete le mele, i pinoli, l'uvetta precedentemente ammollata e strizzata, la cannella e lo zucchero. Lasciate cuocere per qualche minuto.

Riprendete la pasta e stendetela in una sfoglia molto sottile, dandole la forma di un rettangolo. Ponetela su una placca coperta da carta-forno. Adagiate all'interno dello strudel il ripieno di mele, uvetta e pinoli, facendo attenzione a lasciare libere le estremità lunghe del rettangolo di pasta (circa due centimetri dai bordi).

Aiutandovi con la carta-forno arrotolate lo strudel su se stesso. Tagliate l'eccesso di pasta ai lati e sigillatelo bene.

Spennellate tutta la superficie dello strudel con del latte e infornate a 180 gradi per 40 minuti.

Sfornate lo strudel di mele e servitelo accompagnato con panna montata o con una crema inglese.

Potete accompagnare lo strudel anche con una crema inglese calda preparata con 1 bicchiere di latte, 2 tuorli, 1 cucchiaino di fecola di patate, 2 cucchiaini di zucchero e 1 baccello di vaniglia.



#### L'ABBINAMENTO CIBO-VINO

A un dolce così complesso a livello aromatico va affiancato un vino di pari complessità. Per restare sul territorio di origine di questa preli-

batezza, vi propongo di abbinare un Gewürztraminer Passito, perfetto per le sue speziature e il giusto contrappunto acido.



Enzo Michele Esposito è un cuoco nato a Milano. Fin da piccolo avverte una forte passione per la cucina e nella quotidianità, fra i profumi di casa, si diverte con i suoi primi maestri, i nonni, ad imparare i trucchi dei fornelli. Ha frequentato tramite l'Associazione Cuochi di Milano e Provincia corsi di aggiornamento per aumentare e migliorare la propria cultura in tema di alimenti e professionalità nel settore ristorativo. Attualmente è membro dell'Associazione Cuochi Milano e Provincia come insegnante di cucina per amatori e chef consulente per la ristorazione.

