



## STRUDEL DI RICOTTA E MELE VERDI

### INGREDIENTI

8 mele verdi • g 70 di noci pestate • g 100 di pinoli • g 70 di uvetta • g 300 di ricotta fresca • g 300 di zucchero •  
1 bicchierino di slivowitz (distillato di prugne) • g 300 di biscotti di Raveo • 4 rossi d'uovo • 1 presa di sale •  
g 1000 di pasta sfoglia • 2 noci di burro

### PREPARAZIONE

Sbucciare le mele togliendo il torsolo, rosolarle in una padella per 5 minuti a fuoco moderato e lasciarle raffreddare; aggiungere la ricotta sbriciolata, le noci, i pinoli, l'uvetta, lo zucchero, il bicchierino di slivowitz, i biscotti sbriciolati, i rossi d'uovo, il sale; impastare il tutto e lasciare riposare per un'ora.

Nel frattempo tirare la sfoglia dello spessore di 5 mm, pennellare con dell'uovo sbattuto, aggiungere il ripieno e arrotolare; mettere lo strudel su una placca da forno, bucare la sfoglia con una forchetta, pennellare con l'uovo sbattuto, spolverare con lo zucchero e cuocerlo a 200° per 40 minuti.

Lasciarlo raffreddare, tagliarlo a fette e servirlo.

### VINI CONSIGLIATI

Verduzzo

