

Ricetta dello strudel di Nonna Maria

Ingredienti per la pasta:

- 500 gr.farina
- 1 uovo
- un pizzico di sale
- ½ bicchiere di olio
- ½ bicchiere di vino bianco
- un po' d'acqua tiepida quanto basta per impastare.

Ingredienti per il ripieno:

- 1 ½ kg mele renette
- una manciata di uvetta
- una manciata di pinoli
- un cucchiaino di cannella in polvere
- 20 gr. di biscotti secchi sbriciolati o di pane grattugiato
- ½ bicchiere di vino bianco
- marmellata di albicocche

Preparazione:

Formare una pasta liscia ed elastica e lasciarla riposare coperta da un canovaccio per circa 20 minuti.

Dividerla in due parti e tirarla molto sottile con il mattarello.

Stendere la marmellata e aggiungere il ripieno ben amalgamato prima.

Arrotolare lo strudel chiudendolo bene ai lati.

Adagiarlo sulla teglia con carta da forno e infornare a 180° per 45 minuti.

