

Strudel Di Mele Diverso e Insolito

Ingredienti per 4 pax:

Mele golden	6
Pinoli sgusciati	80 g
Uvetta	80 g
Prugne secche denocciolate	100 g
Albicocche secche	100 g
Mandorle sgusciate	80 g
Confettura di arancia	200 g
Cannella in polvere	q.b.
Zucchero a velo	q.b.
Pasta sfoglia	1 confezione
Salvia	8 foglie

Procedimento:

- ✓ Svuotare con uno scavino 4 mele, formando così delle “ciotole”.
- ✓ Cuocerle in forno per ca 20 minuti a 140°, dopo averle disposte su una teglia con carta forno, e avendole spolverate con zucchero a velo e poca cannella.
- ✓ Con un coltello spezzettare tutta la frutta secca e unirla alla polpa di due mele, tagliata a cubetti e fatta appassire in padella antiaderente con un poco di burro.
- ✓ Aggiungere la confettura di arancia e saltare a fuoco vivace per alcuni minuti.
- ✓ Spolverare con la cannella.
- ✓ Riempire le “ciotole” di mela, magari su un letto di crema pasticcera molto vanigliata e con un “bastoncino” di pasta sfoglia croccante.