

## Strudel di mele

- - Per la pasta:  
150 gr. di farina 00, un pizzico di sale, un pizzico di bicarbonato, 2 cucchiai di olio d'oliva, vino bianco q.b. per impastare
- - Per il ripieno:  
mele tagliate a dadini, possibilmente renette, uvetta bagnata nel vino bianco, pinoli, zucchero di canna, succo di mela limpido, cannella
- 

L'impasto è una variante della pasta per lo strudel classica, può essere usato anche in sostituzione della pasta sfoglia, più leggero e senza burro, per le torte salate, la cosa importante è che sia molto sottile.

Si impasta unendo tutti gli ingredienti, per ultimo il vino bianco quanto basta per avere un impasto morbido ma da tirare col mattarello, si tira sottilissimo, si pennella con il succo di mela, si farcisce col ripieno (le dosi del ripieno vanno un po' a gusti), si arrotola e si pennella di nuovo col succo di mela (quello limpido senza zucchero).

Si cuoce a 180° per mezzora circa, finchè non è dorato.

Con gli avanzi della pasta, si possono fare delle striscioline salate, cosparse di pecorino grattugiato o gomasio prima di cuocerle, oppure dolci, aggiungendo zucchero a velo appena sfornate.

