

Strudel di zucca e pere



Ricetta rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Preparazione



Tempo richiesto ca. 180 minuti



Difficoltà Difficile - Per professionisti



Dosi 10 persone

Caratteristiche



Piatto Dolce - Strudel



Prodotto tipico Zucca- Km 0



Adatto in Autunno - Dolci golosi

INGREDIENTI

Sfoglia

- 200 g farina bianca
- 1 presa di sale
- 4 cl olio di girasole
- 1 dl acqua

Ripieno

- 30 g semi di zucca
- 1.2 kg di zucca
- 500 g di pere
- Mezzo limone
- 50 g burro da cucina
- Sale
- 1 arancia (succo e scorza)
- 50 g ricotta magra
- 2 uova
- 100 g mandorle macinate
- 100 g zucchero

PROCEDIMENTO

Passaggi iniziali

1. Setacciare la farina per la sfoglia;
2. Tostare i semi di zucca senza grasso;
3. Pulire la zucca;
4. Pelare e tagliare le pere a quarti e pennellarle al succo di limone;
5. Grattare la scorza d'arancia;

Sfoglia

1. Formare una fontana con la farina;
2. Aggiungere il sale, l'acqua e l'olio;
3. Lavorare bene fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo;
4. Formare una palla e lasciar riposare per almeno 1 ora.

Ripieno

1. Grattugiare la zucca e le pere con una mandolina per rösti;
2. Far rosolare il tutto in poco burro in una padella antiaderente per ca. 10 minuti;
3. Salare, pepare e unire la scorza di arancia;
4. Lasciar raffreddare;
5. Mescolare la massa con la ricotta, le uova, le mandorle, la farina e lo zucchero.

N.B.: la massa deve risultare asciutta, in caso contrario aggiungere ancora mandorle o farina.

Passaggi finali

1. Preriscaldare il forno a 180 °C;
2. Stendere la pasta più finemente possibile;
3. Riempire lo strudel cospargendo la massa con i semi di zucca e arrotolare;
4. Sistemare lo strudel su una placca foderata con carta da forno e pennellarlo con il burro fuso;
5. Cuocere per ca. 50 minuti in forno.

Impiattare

Servire con salsa vaniglia a parte.