DENNER

Fagottini di strudel di mele con salsa alla vaniglia

Una dolce melodia invernale: strati di pasta di strudel croccante con ripieno caldo di mele e uva sultanina, coronati da salsa alla vaniglia fatta in casa.

Uno dei dessert austriaci più popolari può ora essere cucinato preporzionato e in formato tascabile. Con questo metodo è più facile e veloce preparare lo strudel di mele rispetto all'originale, ma il suo sapore è senza dubbio altrettanto buono! Va servito tradizionalmente con salsa alla vaniglia, che si prepara in un battibaleno mentre i fagottini cuociono in forno.

Se del dessert avanzasse qualcosa, lo si può congelare, distribuendo i pezzi di strudel su una carta da forno, senza che si tocchino tra loro. Una volta congelati, devono essere avvolti nella pellicola per alimenti e messi preferibilmente in un sacchetto da congelatore o in un contenitore tipo Tupperware. Per scongelare i fagottini, scaldarli nel forno ad aria a 160 gradi per 10-12 minuti e il loro sapore sarà lo stesso di quando li avevate appena fatti.

Fagottini di strudel di mele

- 35 g di noci, macinate
- 1½ cucchiai di zucchero
- 2 cucchiai di uva sultanina
- ½ cucchiaino di cannella
- 3 mele medie agrodolci, sbucciate e tagliate a pezzi di 1½ cm
- 1 porzione di pasta per strudel
- Un po' di burro fuso da spennellare
- Zucchero a velo da cospargere

Salsa alla vaniglia

- 1 baccello di vaniglia
- 3 dl di latte intero
- 2 tuorli
- 2 cucchiai di zucchero
- ¾ cucchiaio di amido di mais

Fagottini di strudel di mele

1. Preriscaldare il forno a 170 gradi con resistenza superiore e inferiore e rivestire una teglia con carta da forno.
2. Mescolare noci, zucchero, uva sultanina e cannella in una terrina. Aggiungere i pezzi di mela e mescolare di nuovo.

3. Una porzione di pasta per strudel contiene due fogli di pasta. Mettere il primo foglio su un telo da cucina e spennellarlo con un sottile strato di burro. Posizionare il secondo foglio sopra.
4. Tagliare la pasta dello strudel a doppio strato in 4 pezzi uguali.
5. Distribuire il composto di mele e noci al centro dei quattro pezzi di pasta e avvolgerli. Piegare ogni angolo verso il centro (come una busta quadrata).
6. Mettere i fagottini di strudel di mele sul vassoio preparato e cuocere nel forno preriscaldato per circa 20 minuti – fino a quando la superficie è dorata.

Salsa alla vaniglia

1. Nel frattempo preparare la salsa alla vaniglia. Tagliare il baccello di vaniglia a metà nel senso della lunghezza e raschiare la polpa.
2. Mettere i baccelli, la polpa, il latte, i tuorli d'uovo, lo zucchero e l'amido di mais in pentolino e mescolare bene.
3. Lasciare scaldare a fuoco medio fino a quando la salsa si addensa. Togliere dal fuoco e mescolare ancora un po'. Rimuovere i baccelli e filtrare la salsa attraverso un setaccio.
4. Spolverare i fagottini di strudel di mele con un po' di zucchero a velo e servire con la salsa ancora calda.

Tempo di preparazione: circa 40 minuti

Mauler Cordon Rosé demi-sec

Rosa salmone chiaro. Aromi fini di bacche, agrumi e suolo boschivo. Al palato una mousse delicata, un'acidità effervescente e lungo retrogusto.

Visualizzare nello Shop Vini >