

Strudel di pere e cioccolato all'amaretto

Di ritorno da una breve parentesi tra i monti innevati del Trentino, ho ancora nella mente e davanti agli occhi meravigliosi strudel che profumano di cannella e d'inverno. Per dovere culinario non ho potuto sottrarmi a numerosi assaggi e così tra un boccone delizioso e l'altro mi sono ritrovata ad analizzare gli ingredienti della farcia per carpirne qualche ottimo segreto. Tra questi mi ha colpito uno strudel dalla sfoglia ben cotta e un ripieno di mele tanto asciutto quanto profumato, che sembrava comprendere un pizzico di pangrattato. Decisa a provare quanto prima, ho giusto il tempo di rientrare a casa, riporre le valigie e poi via ai fornelli, troppo assonnati dopo qualche giorno di riposo. L'ingrediente di cui dispongo sono delle belle pere, ormai abbastanza mature che richiedono di essere utilizzate al più presto, così unisco la mia idea a ciò che offre la dispensa. Il risultato è questo strudel non troppo dolce, che sfrutta solo la dolcezza del connubio tra frutta, gocce di cioccolato fondente e qualche amaretto sbriciolato. Il pangrattato unito alla farcia, ha assorbito l'umidità in eccesso e la sfoglia si presenta ben cotta. Direi che il primo tentativo è riuscito, non resta che procedere con un prossimo tentativo fatto di mele deliziose.

INGREDIENTI:

- 1 pasta sfoglia
- 2 pere mature
- 2 cucchiaini di gocce di cioccolato fondente
- 6 amaretti
- 2 cucchiaini di pangrattato
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di zucchero di canna

PROCEDIMENTO:

Stendere la pasta sfoglia e praticare dei tagli laterali obliqui che ci serviranno per la copertura (vedi foto).



Sbucciare le pere e tagliarle a pezzetti sottili . Versarle in una ciotola, poi aggiungere il pangrattato, le gocce di cioccolato fondente e gli amaretti sbriciolati. Amalgamare bene il tutto.



Versare il composto ottenuto nella porzione centrale della sfoglia già preparata e iniziare a ripiegare i lembi tagliati verso l'interno, incrociandoli.



Terminata L'operazione di chiusura, spennellare la superficie con un tuorlo d'uovo sbattuto e una spolverata di zucchero di canna.



Infernare a 200 gradi in forno preriscaldato per circa 20 minuti

