

Dolce strudel di zucca

È ufficialmente iniziata la stagione delle zucche e ne ho trovate di veramente deliziose, dolci come miele in una azienda agricola vicino a casa.

Ne ho acquistate alcune e la signora mi ha dato molti consigli sia sulla conservazione, sia sulla scelta delle zucche pronte per il consumo e qualche ricetta. Sono tornata a casa con il mio dolce bottino e una nuova ricetta da provare. Questo strudel fatto di zucca è piuttosto facile e rapido da realizzare perché la partenza prevede l'utilizzo della zucca cruda, basta solo lavarla, sbucciarla e grattugiarla. Ho aggiunto pochi altri semplici ingredienti e ho racchiuso il tutto in un comodissimo foglio di pasta sfoglia. Un po' scettica per la zucca cruda impiegata e i tempi di cottura, ho voluto seguire le indicazioni che mi ha dato la signora. Risultato, la fiducia è stata ben riposta, la consistenza della zucca rimane molto piacevole all'assaggio e la sua dolcezza ben sprigionata bilancia la sfoglia. Sapore delicato, facile esecuzione e poco sforzo... cosa chiedere di più?

INGREDIENTI:

- 2 spicchi di zucca cruda
- 1 foglio di pasta sfoglia
- 1 mandorle
- 3 cucchiaini di zucchero di canna
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- zucchero a velo per guarnire

PROCEDIMENTO:

Sbucciare gli spicchi di zucca cruda e grattugiarli con l'inserito a fori grandi.



Tritare grossolanamente a coltello le mandorle, fino ad ottenere una granello di media grandezza (Se preferite potete utilizzare le mandorle pelate).



In una ciotola unire alla zucca grattugiata, le mandorle, la cannella in polvere e lo zucchero.



Amalgamare bene il tutto.



Stendere il foglio di pasta sfoglia e versarvi al centro il composto ottenuto.



Ripiegare i lembi laterali della sfoglia e richiudere bene i margini per non far fuoriuscire il ripieno e i suoi succhi durante la cottura. Cuocere in forno pre-riscaldato a 190 gradi per 20-25 minuti. A cottura ultimata, lasciare raffreddare poi guarnire con zucchero a velo.