



Strudel alla ricotta



[Stampa ricetta](#)

Ricetta strudel ripieno di ricotta

Dolce di origine austriaca importato in Trentino Alto Adige.

Preparazione	1 h 15 min
Cottura	45 min
Tempo totale	2 h

Portata: Dolci

Cucina: Europea

Keyword: dessert

Difficoltà: difficile

Costo: basso

Porzioni: 10 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

Per 2 strudel:

- 750 g ricotta (ben sgocciolata)
- 1 busta budino alla vaniglia
- 100 g burro
- 100 g zucchero a velo
- 100 g uvetta sultanina
- 120 ml panna acida (o yogurt magro bianco)
- 2 buste vanillina
- 6 uova medie
- 500 ml latte
- 1 buccia limone grattugiata
- 30 ml Rum

Istruzioni

1. Gli ingredienti elencati sono per 2 filoni di strudel.
2. Si mette in una terrina 50 g di burro e 50 g di zucchero a velo, una bustina di vanillina e si comincia con la frusta a sbattere finché diventa una massa cremosa, a questo punto si aggiunge un tuorlo d'uovo alla volta continuando a sbattere e via così per quattro tuorli d'uova in totale. Mentre preparate la pasta posare la crema coperta in frigo.
3. A parte si scalda 30 ml di Rum diluito con 30 ml di acqua e si mette in ammollo l'uvetta sultanina. Poi si strizza l'uvetta, si aggiunge alla crema, e una bustina di budino poi si mette la ricotta e si deve tutto amalgamare con una spatola di gomma. Su questa crema si gratta un po' di buccia di limone.
4. Prima di montare il bianco d'uovo devi metterla 10 minuti nel frigo, poi si monta il bianco d'uovo, aggiungendo un pizzico di sale, con il restante 50g di zucchero a velo e si mette la seconda busta di vanillina alla fine la neve deve essere così dura che quanto girate il contenitore non deve cadere. Mentre preparate la pasta, fate riposare la crema coperta in frigo.
5. Preparate mezzo litro di latte e 30 g di burro 2-3 cucchiari di zucchero e 1 busta di vanillina portandola ad ebollizione, vi serve per spennellare abbondantemente lo strudel. Ogni 13 minuti di cottura alla fine versate la restante parte sopra.
6. Si mette sul piano di lavoro un panno liscio tipo lenzuolo pulito, infarinare prima di posare la pasta, tirare con il mattarello per renderlo rettangolare e lungo quanto il piatto del forno, alla fine versate metà della crema di ricotta sulla pasta circa 2,0 cm spesso. Bagnate con il liquido dell'uvetta un lembo della pasta per la chiusura.
7. Prendete il lenzuolo con molta delicatezza arrotolatelo verso il lembo bagnato per la chiusura e cercate di non fare uscire di lato la crema, posatelo sulla carta da forno non usate burro nel piatto di cottura. E' un lavoro da fare con molta attenzione.
8. Preparate il secondo strudel come il primo (con l'altra metà di ingredienti) metteteli nel forno a 180° gradi per 35/40 minuti spegnere il forno e lasciarli riposare per 10 minuti dentro poi metteteli fuori per raffreddare quando sono ancora tiepidi potete tagliarli e servirli con una spolverata di zucchero a velo.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Buon appetito

Gottfried Wruss

[Read More](#)
