

STRUDEL DI RISO, RICOTTA E ALBICOCCHE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 100

Farina gr. 150

Burro gr. 50

Uova n. 1

Zucchero gr. 30

Albicocche gr. 500

Ricotta gr. 130

Burro gr. 50

Cannella gr. 3

Amaretti secchi n. 6

Scorza di un limone

Mandorle tostate gr. 100

PROCEDIMENTO

Fate un impasto con la farina, il burro, lo zucchero e l'uovo. Impastate la sfoglia e con il matterello stendetela più volte, piegandola in più strati e lasciandola riposare in frigorifero 10 minuti per volta, ripetendo questa operazione per 7 volte.

Cuocete il riso in abbondante acqua per 25 minuti, scolatelo e raffreddatelo.

Cuocete le albicocche snocciolate con lo zucchero, la cannella e la scorza di limone per circa 20 minuti, lasciate raffreddare e mescolate alla ricotta.

Stendete la pasta e adagiatevi le albicocche, cospargete di mandorle e riso, spolverizzate con gli amaretti e versateci sopra metà del burro fuso. Arrotolate la pasta e spennellatela con il burro rimasto. Adagiate lo strudel in una teglia da forno e cuocetelo a 150° per circa 30 minuti.

Servite tiepido.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

