

Momenti di gusto con l'Alto Adige

Assapora l'Alto Adige



14 Ricette della cucina altoatesina

Che si tratti di ricette veloci a fine giornata, di piatti raffinati a base di carne, vegetariani o di dessert che prendono per la gola, questo ricettario le raccoglie tutte. 14 creazioni che raccontano della cucina altoatesina e che con un po' di movimento tra i fornelli, possono essere portate direttamente sulla vostra tavola.

Una terra di contrasti
Al confine con le Alpi, l'Alto Adige è la regione più settentrionale d'Italia. Il suo paesaggio e cultura ne delineano gli aspetti più caratteristici. Come il contorno montuoso delle Dolomiti e le sue malghe che si intrecciano ad ampie distese di vigneti. La musicalità di italiano, tedesco e ladino riempie il silenzio di piccoli paesi e risuona nelle piazze.
La cucina mette le sue radici nella regionalità. Un clima mite ed un terreno fertile permettono di produrre prodotti altoatesini come vino, mele, speck, miele, erbe selvatiche, frutti di bosco, latte e altri latticini ad un livello d'eccellenza.

In questo ricettario, tutti i piatti vengono creati a partire da prodotti di Qualità Alto Adige, facili da cucinare e a volte con delle variazioni della cucina alpina e mediterranea. Tutti accompagnati da suggerimenti sul giusto vino da abbinare.

Buon proseguimento e buon appetito con i prodotti di Qualità Alto Adige!



Schiava -Vernatsch
Alto Adige

Varietà autoctona con note floreali di violette e frutti di bosco. Anche per i fuori pasto, è l'accompagnatore che tutti amano.

Pizza alla barbabietola con Speck Alto Adige, mela e Gorgonzola

Ingredienti per 2 persone

01:00 h.

Per l'impasto
50 ml di acqua tiepida
4 g di lievito lievito secco
1 cucchiaio di miele
250 g di farina tipo 405
1 cucchiaino di sale
100 ml di succo di barbabietola

Per il condimento
4 cucchiai di panna acida
1 mela piccola
1 manciata di noci
100 g di gorgonzola
*2 cucchiai di miele**
Speck Alto Adige IGP
Insalata di campo e crescione

Preparazione

Per l'impasto, versare l'acqua tiepida in una piccola ciotola, aggiungere il lievito e il miele e mescolare delicatamente finché il lievito si scioglie. Versare la farina in una ciotola, aggiungere il sale, l'acqua con il lievito e il succo di barbabietola. Mescolare il tutto grossolanamente, poi impastare con le mani o con un'impastatrice per 5 minuti, fino a ottenere un impasto liscio compatto. Quindi riporre l'impasto nella ciotola coprendolo con un panno e lasciarlo lievitare per 2 ore in un luogo caldo (per esempio nel forno spento e chiuso).

Poi dividere l'impasto in due porzioni, formarne due palline, coprirle e farle lievitare per un'altra ora. Riscaldare il forno a 250° C (ventilato).

Stendere l'impasto e spalmarvi la panna acida. Lavare la mela, togliere il torsolo, tagliarla a fette sottili da mettere sopra lo strato di panna, assieme alle noci. Infine, cospargere con il formaggio a scaglie. Cuocere nel forno per 8-10 minuti. Poi guarnire con il miele, lo Speck Alto Adige IGP, l'insalata di campo e il crescione. Consigliamo di lavare l'insalata e rimuovere le piccole radici.

**con Marchio di Qualità Alto Adige*



Kalterersee
Alto Adige

Un bouquet di ciliegie e mandorle. Una persistenza morbida. Ogni sorso è un piacere per tutte le occasioni.

Bruschetta di testina di vitello con pane e mele

Ingredienti per 4 persone

00:40 h.
(+24 h. per la perparazione degli scaglioni sott'aceto)

Ingredienti per le bruschette
200 g testina di vitello tagliata a fettine sottili*
*1 pane tradizionale della Val Venosta**
1 ramolaccio nero
1 mela Alto Adige (Granny Smith)
8 foglie di senape selvatica
8 foglie di acetosella
un paio di fiori di erba cipollina
Olio d'oliva
*aceto di mele**
Sale
Pepe

Ingredienti per gli scalogni sott'aceto
240 g acqua
60 g aceto di vino bianco
2 scalogni
1 foglia di alloro
1 spicchio d'aglio
10 granelli di pepe
4 g sale

Preparazione
Sbucciare gli scalogni e tagliarli a striscioline sottili. Metterli in un vasetto con acqua, aceto di vino bianco, sale, granelli di pepe, foglie di alloro e aglio e lasciarli riposare per 24 ore.

Sbucciare il ramolaccio e tagliarlo a fette sottili usando un affettaverdure. Suddividere la mela in quattro spicchi, privarla del torsolo e tagliarla a fette sottili. Mettere a marinare la testina di vitello in una ciotola insieme alle fette di ramolaccio e di mela e marinare con aceto di mele, olio di oliva, sale e pepe.

Tagliare a metà il pane tradizionale della Val Venosta. Passare in padella o in forno a 180° C con un po' di olio di semi fino a farlo dorare.

Impiattare le fette di pane adagiandovi sopra la testina di vitello. Prima di servire, guarnire con gli scalogni sott'aceto, l'acetosella, la senape selvatica e i fiori di erba cipollina.

**con Marchio di Qualità Alto Adige*



Chardonnay
Alto Adige

Un'acidità leggera, aromi di ananas, pera, banana, mela, agrumi, vaniglia e burro.

Mini piadine con pesto al radicchio, zucca grigliata, Speck Alto Adige IGP e mozzarella

Ingredienti per 4 persone

01:15 h.

Per le piadine
400 g di farina
ca. 240 g d'acqua
4 cucchiaini di lievito
sale
olio d'oliva

Per il pesto
*520 g di radicchio**
60 g di pinoli
120 g di parmigiano
160 g d'olio d'oliva
un goccio d'acqua per frullare

Per la restante farcitura
200 g di zucca
*8 fette di mozzarella**
8 fette di Speck Alto Adige IGP

Preparazione

Dopo avere disposto la farina a fontana (in una terrina o sul piano di lavoro), sbriciolare il lievito nel centro e farlo sciogliere con l'acqua, incorporando un po' della farina dai bordi. Una volta lavorato il lievito, salare l'impasto q.b. e aggiungere un goccio d'olio d'oliva. Infine, impastare il composto per 10 minuti, finché non risulterà liscio e morbido.

Spennellare la pasta con l'olio d'oliva, disporla in una terrina e lasciarla lievitare coperta per ca. 1 ora a temperatura ambiente.

Lavare il radicchio, tagliarlo grossolanamente e farlo rosolare nell'olio d'oliva caldo. Quindi, per ottenere il pesto, frullare insieme a parmigiano, olio d'oliva, pinoli, sale e pepe.

Sbucciare la zucca (impiegando la varietà Hokkaido o Butternut, non è necessario sbucciarla), rimuovere i semi con un cucchiaio e tagliarla a fette sottili. In una terrina di piccole dimensioni mescolare l'olio d'oliva, il sale e il pepe fino a ottenere una marinata.

Disporre le fette di zucca su una teglia e versarvi sopra alcune gocce di marinata. Grigliarle in forno a 200°C per 20 minuti.

Sul piano di lavoro infarinato, suddividere l'impasto pronto in 5-6 pezzetti e spianarli con il mattarello per creare le piadine e grigliarle brevemente una a una su entrambi i lati in una padella calda, finché non compariranno delle bolle (ca. 2 minuti per lato).

Rimuovere le piadine, spalmarvi sopra il pesto al radicchio e farcirle con lo speck, la mozzarella e la zucca grigliata.

**con Marchio di Qualità Alto Adige*



St. Magdalener
Alto Adige

Fruttato con sentori di ciliegia, mandorla e violetta. Si distingue per la sua morbidezza e tannini.

Carpaccio di rape rosse con Speck Alto Adige IGP e noci

Ingredienti per 4 persone

00:40 h.

4 rape rosse (cotte)*
100 g speck Alto Adige IGP
100 g noci
100 g formaggio Sasso Nero
200 g soncino
1 limone, non trattato
Olio d'oliva
semi di cumino
1 foglia di alloro
Sale
Pepe

Preparazione

Per prima cosa cuocere le rape rosse in acqua bollente con un pizzico di sale, un po' di pepe, il cumino selvatico e una foglia di alloro per circa mezz'ora.

Quindi tagliare a piccoli cubetti lo speck e farlo rosolare lentamente in una padella con olio d'oliva. Aggiungere le noci, dopo averle tritate finemente con un coltello, e qualche seme di cumino selvatico e continuare la cottura per qualche minuto. Infine versare il composto su carta da cucina, in modo da eliminare l'olio eccedente.

Tagliare le rape cotte a fette sottili, disporle sul piatto e distribuire sopra un po' di speck per conferire alla pietanza una nota speziata!

Prima di servire, tagliare il formaggio a pezzetti e disporli sul piatto. Infine preparare un condimento con succo di limone fresco, olio di oliva, sale e pepe, mettere il soncino nel piatto e cospargere il condimento sul carpaccio.

**con Marchio di Qualità Alto Adige*



Pinot Grigio
Alto Adige

A volte corpulento, con accenti fruttati di mela e pera. Altre volte con note minerali e profumi di fiori di tiglio freschi. Un vino che non smette mai di stupire.

Barchette di pasta sfoglia con Mele e Speck dell'Alto Adige

Ingredienti per 4 persone

00:40 h.

Ca. 200 g di pasta sfoglia
4 Mele Alto Adige IGP della varietà Granny Smith
*500 ml di panna**
3 cipollotti
300 g di Speck Alto Adige IGP
*2 tuorli di uova da allevamento all'aperto**
e 1 bicchiere di Pinot Bianco Alto Adige
Un po' d'olio
Sale
Pepe

Preparazione

Spianare la pasta sfoglia su una superficie infarinata, fino a renderla sottile, quindi disporla all'interno di piccoli stampi in silicone, rimuovere la parte in eccesso e premerla bene. Separare le uova e sbattere brevemente i tuorli, per poi spennellarli sugli stampini e cuocere la pasta sfoglia in forno a 150-160°C per ca. 10-12 min.

Nel frattempo, lavare le mele, rimuovere il torsolo e tagliarle a dadini. Dopo avere tagliato lo speck a striscioline sottili, saltarlo brevemente in una padella con un po' di olio, i dadini di mela e i cipollotti, quindi aggiungere la panna e portare a ebollizione. Non appena si sarà addensata, sfumarla con un po' di Pinot Bianco Alto Adige e farla cuocere a fuoco lento per 1-2 min., prima di salare e pepare a piacere. Lasciarla raffreddare prima di servire.

Con un cucchiaio rimuovere con cautela le barchette di pasta sfoglia dagli stampini, farcirle con il composto a base di mele, quindi servirle con alcune fettine sottili di speck.

**con Marchio di Qualità Alto Adige*



Lagrein
Alto Adige

Questo vino autoctono e ricco di carattere stupisce soprattutto per la sua morbidezza e acidità leggera. Le sue note intense sono accompagnate da frutti di bosco,ciliegie e violette.

Canederli alle rape e formaggio Stelvio DOP

Ingredienti per 4 persone

01:20 h.

100 g barbabietola rossa cotta
50 g cipolla
120 g pane per canederli (pane raffermo a cubetti)
20 g olio extra vergine d'oliva
2 uova
50 g formaggio Stelvio DOP
20 g farina
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
Burro fuso
Formaggio grattugiato
Sale
Pepe

Preparazione

Soffriggere la cipolla nell'olio fino a quando sarà ben dorata. Frullare la barbabietola con le uova e mescolarle il tutto insieme al pane, alla cipolla, al formaggio Stelvio DOP tagliato a piccoli cubetti, la farina, il sale e il prezzemolo tritato.

Lasciare riposare l'impasto per mezz'ora . Suddividere l'impasto in 8 pezzi e formare i canederli.

Cuocere i canederli ottenuti a fuoco basso in acqua bollente per 20 minuti. Servire con formaggio grattugiato e burro fuso.

Sauvignon Blanc
Alto Adige

Il suo punto di forza sono le note fruttate. Quelle lasciate dall'uva spina, il frutto della passione, il sambuco e il ribes nero.



Involtino di verza con formaggio Stelvio

Ingredienti per 4 persone

00:50 h.

800 g cavolo verza
50 g cipolle
*40 g burro**
*50 g burro freddo**
2 cucchiai di semi di finocchio
*100 ml panna**
100 ml di brodo vegetale o acqua
100 g formaggio Stelvio DOP
24 steli di erba cipollina
Sale
Noce moscata

Preparazione

Per prima cosa togliere le foglie esterne e legnose del cavolo verza, staccare le singole foglie, eliminare il torsolo centrale e lavare le foglie. Quindi far bollire le foglie verdi in acqua salata finché diventano morbide, raffreddarle in acqua fredda e farle sgocciolare su carta da cucina. Tagliare le foglie rimanenti a cubetti.

Sbucciare le cipolle, tagliarle a dadini piccoli e soffriggerle in una padella con 40 g di burro. Aggiungere i cubetti di verza e continuare a soffriggere. Aggiungere la noce moscata, i semi di finocchio, un pizzico di sale e la panna e proseguire la cottura per circa 10 minuti.

Allargare le foglie di verza bollite, riempirle con i cubetti di verza soffritti e arrotolarle formando un piccolo involtino. Chiudere l'involtino con l'aiuto di due steli di erba cipollina. Mettere gli involtini di verza in uno stampo resistente al calore o una teglia da forno profonda, versare il brodo vegetale, grattugiare il formaggio Stelvio sopra gli involtini e cuocere il tutto in forno per 10 minuti a 170 gradi. Infine togliere la teglia dal forno e legare il sugo di verza con il burro freddo e i semi di finocchio. Far cuocere brevemente il tutto e l'involtino di verza con formaggio Stelvio è pronto!

**con Marchio di Qualità Alto Adige*



Pinot Nero
Alto Adige

Il suo profumo intenso di frutti di bosco, gli aromi di chiodi di garofano e violette, la sua morbidezza ed eleganza, lo rendono un vino di classe.

Ricetta petto di pollo ripieno e avvolto in speck

Ingredienti per 4 persone

00:50 h.

Per il petto di pollo
4 petti di pollo
150 g formaggio fresco spalmabile
50 g parmigiano grattugiato
1 cucchiaio di senape di Digione
erba cipollina tritata
20 fette di Speck Alto Adige IGP
qualche rametto di rosmarino

Preparazione

Creare una tasca praticando un'incisione con l'aiuto di un coltello sul fianco di ogni petto di pollo. In una ciotola mescolare insieme il formaggio fresco spalmabile, il parmigiano grattugiato, la senape e un po' di erba cipollina tritata.

Dividere il ripieno fra i petti di pollo, farcendo le tasche create precedentemente.

Adagiare cinque fette di Speck Alto Adige IGP una a fianco all'altra per la lunghezza su un tagliere. Adagiare il petto di pollo farcito al centro del letto di Speck Alto Adige IGP appena creato e avvolgerlo ripiegando le fette in modo che il ripieno rimanga ben sigillato all'interno.

Adagiare i petti di pollo in una pirofila, cospargere con qualche rametto di rosmarino e cuocere in forno preriscaldato a 200°C statico/180°C ventilato per 25-30 minuti.

Servire i petti di pollo con un po' di insalata mista.



Gewürztraminer
Alto Adige

Con il suo profumo di rose, chiodi di garofano, litchi, frutti tropicali e struttura generosa, il Gewürztraminer prende il nome dalla località vinicola di Termeno.

Risotto con formaggio grigio, pane di segale croccante, speck ed erbe selvatiche

Ingredienti per 4 persone

00:40 h.

60 g Speck Alto Adige IGP
320 g riso per risotti (Carnaroli o varietà simile)
40 g Graukäse (formaggio grigio), 1 l brodo vegetale leggero (o acqua)
50 g pane di segale croccante
Erbe selvatiche a piacere
40 g Parmigiano Reggiano grattugiato
*40 g burro**
Sale
Olio d'oliva
Olio di semi

Preparazione
Tagliare lo speck a cubetti.

Lavare le erbe selvatiche e metterle da parte.

Con un batticarne sbriciolare finemente il pane di segale croccante e tostarlo in una padella con un filo d'olio di semi fino a quando non diventa dorato.

Sbriciolare il formaggio grigio in piccoli pezzetti.

Per preparare il risotto, tostare brevemente il riso in una pentola senza usare olio. Quindi, aggiungere un po' di brodo caldo, insaporire con un pizzico di sale e lasciare cuocere per 12-13 minuti mescolando costantemente e continuando ad aggiungere liquido al bisogno.

Dopodiché, togliere il riso dal fuoco e aggiungere il formaggio grigio, il burro e il parmigiano. Il risotto è pronto! Se necessario, salare ulteriormente.

Per servire, impattare il riso cospargendolo di briciole di pane di segale croccante, insaporire con le erbe selvatiche e guarnire con i cubetti di speck.

**con Marchio di Qualità Alto Adige*



Merlot
Alto Adige

Corposo, con tannini e fascino meridionale. Aromi di mora, ribes nero e prugna arrostita intensi.

Costolette di maiale farcite con Speck Alto Adige e patate al burro

Ingredienti per 4 persone

00:30 h.

*4 costolette di maiale magre (spesse)**
50 g di sedano rapa
2 Mele Alto Adige IGP della varietà Gala
2 cucchiai di pangrattato
*2 cucchiai di burro**
1 mazzetto di prezzemolo
*6 patate di media grandezza**
ca. 150 g di Speck Alto Adige IGP
1 uovo
sale
pepe
noce moscata

Guarnizione
4 fette di Speck Alto Adige IGP per la guarnizione

Preparazione
Innanzitutto, incidere il bordo esterno delle costolette con un coltello affilato, formando una tasca delle dimensioni maggiori possibili. Quindi salarle e peparle dentro e fuori, su entrambi i lati.

Nel frattempo, pelare le patate, lessarle per circa 20 minuti e poi tagliarle in quattro.

Per il ripieno, pelare il sedano rapa, rimuovere il torsolo delle mele e tagliarle in quattro. Quindi grattugiare entrambi (sedano e mele) con una grattugia a grana grossa. Successivamente tritare finemente la metà del prezzemolo e incorporarlo al sedano, mele, pangrattato e uovo. Tagliare a dadini 150 g di speck, aggiungerli al composto e insaporirlo con sale, pepe e noce moscata. Quindi farcire le costolette, chiuderle con dei bastoncini lunghi in legno o metallo oppure, in alternativa, cucirle con lo spago da cucina.

In una padella scaldare circa 1 cucchiaio di burro e saltarvi le patate. Nel restante burro, rosolare le costolette su entrambi i lati e terminare la cottura a fuoco medio per circa 20 minuti.

Al momento di servire, guarnire ogni costoletta con una fetta di speck e il restante prezzemolo.

**con Marchio di Qualità Alto Adige*



Mousse di skyr ai mirtilli con frutti di bosco freschi

Ingredienti per 4 persone

00:30 h.
+03:00 h. per raffreddare

Per la mousse
*170 ml di panna**
*100 g di skyr ai mirtilli**
50 g di zucchero a velo
Un po' di succo di limone
1½ fogli di gelatina
Frutti di bosco freschi (lamponi, more, ribes, mirtilli)*

Per la decorazione
Piccole meringhe
Granella di biscotti
Fiori edibili freschi

Preparazione
Far ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda per almeno 5 min., quindi mescolare in una terrina lo skyr ai mirtilli, il succo di limone appena spremuto e lo zucchero a velo. Togliere i fogli di gelatina dall'acqua, strizzarli e farli sciogliere a fuoco medio in un pentolino con 20 ml di panna liquida, quindi aggiungerla al composto a base di skyr. Montare la panna restante (150 ml) a neve ferma e incorporarla, mescolando dal basso verso l'alto. La mousse è pronta! Versarla in una terrina di vetro appropriata e lasciarla raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore. Infine, adagiare la mousse fredda su un piatto, guarnirla con frutti di bosco freschi e decorarla (facoltativo) a piacere con piccole meringhe, granella di biscotti e fiori edibili. Per accompagnare questa pietanza, consigliamo un Moscato rosa Alto Adige.

**con Marchio di Qualità Alto Adige*



Mousse allo yogurt e fragole

Ingredienti per 4 persone

00:20 h.

2 fogli di gelatina
120 g fragole
2 cucchiai di zucchero a velo
qualche goccia di succo di limone
*400 ml panna fresca**
60 g zucchero a velo
*250 ml yogurt bianco da latte fieno**
1 baccello di vaniglia
granella di nocciole

Preparazione

Mettere in ammollo la gelatina in acqua freddissima per 10 minuti.

Pulire le fragole e tagliarle a cubetti. Condirle con i 2 cucchiai di zucchero a velo e qualche goccia di succo di limone. Farle riposare per alcuni minuti.

Montare la panna fresca piuttosto soda con lo zucchero a velo e i semi del baccello di vaniglia.
Strizzare molto bene la gelatina dall'acqua e scioglierla nel microonde o in un pentolino. Aggiungere alla gelatina qualche cucchiaio di yogurt non troppo freddo.

Unire allo yogurt alcuni cucchiai di panna montata e la miscela di gelatina, mescolando dal basso verso l'alto. Incorporare la miscela appena ottenuta alla panna montata.

Disporre le fragole sul fondo di un vasetto o di un bicchiere e ricoprire con la mousse di yogurt. Riporre in frigorifero a far raffreddare per almeno 2 ore.

Prima di servire cospargere ogni porzione di mousse con un po' di granella di nocciole.

**con Marchio di Qualità Alto Adige*



Tarte tatin a base di mele Alto Adige IGP con salsa di yogurt e cannella

Ingredienti per 4 persone

01:10 h.

Per le tarte tatin
150 g di farina
*180 g di burro freddo**
150 g di zucchero
una presa di sale
3 mele Alto Adige IGP grandi della varietà Golden Delicious
1 limone

Per la salsa yogurt e canella
*100 g di yogurt**
un pizzico di cannella
1 cucchiaino di zucchero vanigliato

Altro
Stampo per tarte tatin di ca. 26-28 cm

Preparazione

Per la pasta frolla, su un piano di lavoro infarinato, impastare bene la farina con 100 g di burro freddo, 50 g di zucchero e il sale. Schiacciare l'impasto e spianarlo con il mattarello, fino a renderlo leggermente più grande dello stampo per la tarte tatin. Quindi disporlo sulla carta da forno, bucherellarlo ripetutamente con una forchetta e riporlo in frigorifero.

Sbucciare le mele, rimuovere il torsolo e tagliarle a fettine sottili e regolari con un coltello, quindi immergerle in una terrina con acqua fredda e limone.

In una padella antiaderente fare caramellare a fuoco medio il restante zucchero, aggiungendolo poco a poco. Non appena risulterà liquido e dorato, incorporare il resto del burro e un goccio di succo di limone, mescolando bene il tutto.

Versare il caramello bollente nello stampo rivestito di carta da forno, stenderlo grossolanamente e lasciarlo raffreddare.

Asciugare le fette di mela e disporle in cerchio sul caramello, quindi stendervi sopra la pasta frolla e schiacciarne i bordi.

Cuocere in forno preriscaldato a 220°C per ca. 20 minuti.

Per preparare la salsa, insaporire lo yogurt con la cannella e lo zucchero vanigliato.

Rimuovere la tarte tatin dal forno, lasciarla raffreddare brevemente e capovolgerla su un piatto da portata. Infine, servirla con la salsa di yogurt.

**con Marchio di Qualità Alto Adige*



Strudel di mele con pasta frolla

Ingredienti per 4 persone

01:00 h.

Per l'impasto
125 g di burro
125 g di zucchero a velo o di zucchero
1/2 presa di scorza al limone

Grattugiata
1/2 bustina di zucchero vanigliato
1 C di latte
1 uovo
250 g di farina
1 c di lievito in polvere
1 pizzico di sale

Per il ripieno
600 g di mele
50 g di zucchero
50 g di pane grattugiato abbrustolito nel burro
40 g d'uva sultanina
20 g di pinoli
2 C di rum
1 bustina di zucchero vanigliato
1/2 c di cannella in polvere
1 presa di scorza di limone grattugiata
uovo per spennellare lo strudel
zucchero a velo per spolverare

Preparazione
Impastare velocemente in una ciotola il burro (non deve essere freddo), lo zucchero, la scorza di limone e lo zucchero vanigliato fino ad ottenere una massa omogenea (il burro deve essere completamente assorbito nell'impasto).

Aggiungere l'uovo ed il latte, inglobare la farina, il sale ed il lievito in polvere ed impastare. Prima dell'uso far riposare la pasta per 1/2 ora. Sbucciare le mele ed eliminarne i torsoli, tagliarle a fettine e mescolarle allo zucchero, al pane grattugiato, all'uva sultanina, ai pinoli, al rum, allo zucchero vanigliato, alla cannella e alla scorza di limone. Scaldare il forno. Stendere la pasta su una spianatoia infarinata (40 x 26 cm) e deporla poi su una teglia imburrata o rivestita con della carta da forno. Posare il ripieno di mele sulla pasta e ripiegare lo strudel. Spennellare la superficie dello strudel utilizzando un uovo sbattuto, decorarlo con la pasta rimasta e cuocerlo in forno. Spolverare lo strudel con lo zucchero a velo.
Temperatura di cottura: 180 gradi, tempo di cottura: 35 minuti.

Colophon
IDM Südtirol – Alto Adige
Immagini: IDM Südtirol / kiwitree, Manuela Tessaro,
Clemens Zahn, Alex Filz, Klaus Peterlin,
Stefano Cavada, Klara & Ida, Simply Guat
Ricette: Südtiroler Gasthaus (p.5)
Manuel Ebner (p.7, 21)
Annalena Ganner (p. 9, 29)
Kevin Trafoier (p.11)
Wilma Amort (p.13, 23)
Stefano Cavada (p.15, 23,27)
Hannes Haselrieder (p.17)
Matthias Lanz (p.25)