

Strudel di fillo al miele

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **360Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 1 mela gialla
- 20 g di burro
- 10 g di zucchero
- 2 fogli di Pasta fillo 30x30 cm
- 10 g di pinoli
- 1 cucchiaio di miele fluido
- 10 g di nocciole tritate



PREPARAZIONE

- Lavare la mela, pelarla, rimuovere il torsolo e tagliarla a pezzetti.
- Mettere il burro in un padellino, unire le mele, cospargere con lo zucchero e cuocere per 2-3 minuti su fiamma dolce.
- Mettere i fogli di pasta fillo su un foglio di carta da forno, distribuire il ripieno suddividendolo fra i due fogli. Unire i pinoli e chiudere a pacchetto.
- Spennellare la superficie con il miele. Se non dovesse essere abbastanza fluido mettere il vasetto per qualche minuto a bagnomaria.
- Cospargere con la granella di nocciole ed infornare a 180°C per 15 minuti circa.

STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.