

Strudel ai semi di papavero

I dolci con semi di papavero sono molto comuni sulla tavola ucraina

Lo strudel con impasto alla ricotta farcito con semi di papavero, uvetta e noci è particolarmente goloso. Ha un ripieno dal gusto dolce e inconfondibile.



Ingredienti per 2 grandi strudel

- Farina 00 (450 gr)
- Burro (250 gr)
- Zucchero (100gr)
- Ricotta (250 gr)
- Bustina di lievito per dolci
- Vanillina
- 1 pizzico di sale
- 1 tuorlo per spennellare lo strudel

Ripieno:

- Semi di papavero (250 gr)
- Miele o zucchero (100gr)

- Uvetta (100 gr)
- Noci (150 gr)
- Succo di limone
- Latte q.b. per diluire



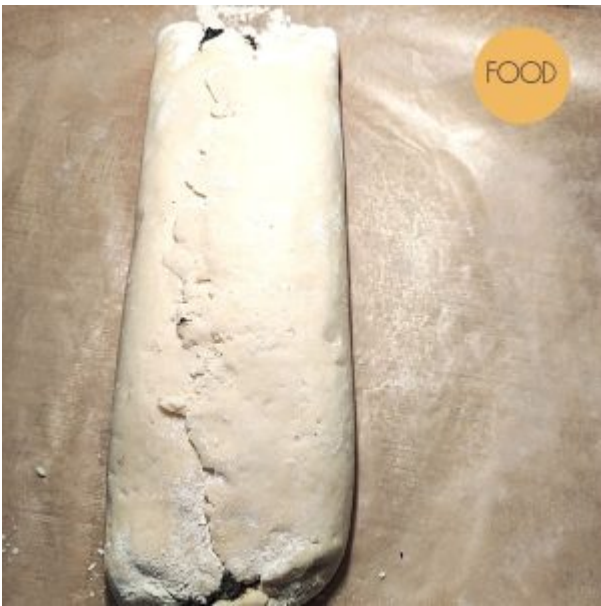
Procedimento:

- Versare in una ciotola di vetro la farina setacciata, vanillina ed il lievito per dolci
- Aggiungere il burro, lo zucchero ed un pizzico di sale
- Amalgamare tutti gli ingredienti lavorando con le mani fino ad ottenere un composto granuloso

- Aggiungere la ricotta e continuare ad impastare.
- Quando l'impasto diventa omogeneo formare una palla e dividerla in due parti uguali.
- Avvolgere la pasta con della pellicola e far riposare per 30 minuti nel frigo.



- Nel frattempo preparare ripieno.
- Mettere in una ciotola semi di papavero, versare acqua bollente. Coprire e lasciare a riposo per 40 minuti.
- Scolare il liquido in eccesso e frullare con tutti gli altri ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso
- Riprendere l'impasto e stenderlo con aiuto di un mattarello su della carta pergamena infarinata
- Versare al centro il ripieno ai semi di papavero.
- Con aiuto della carta pergamena alzare i bordi uno alla volta, formando lo strudel





- Spennellare con il tuorlo ed infornare a 180 gradi per 35 minuti



