

STRUDEL BANANA E PERA CON SALSIA AROMATICA

Avevo già provato due volte la pasta strudel, una volta con una ricetta presa dal blog e una volta ad un corso, però non avevo mai ottenuto un risultato così buono. Questa a pasta da cotta risulta morbida al punto giusto e non secca come mi era successo le altre volte, forse a causa della presenza dell'uovo. Sono molto soddisfatta di questo impasto e prossimamente lo riproverò con ripieno classico, grazie Mari!!!

Per la mia versione dolce ho pensato ad un gusto un pochino esotico, la pasta l'ho preparata profumando l'acqua con un tè verde della Malesia, "chiamato tè verde del Paradiso" è aromatizzato all'ananas, frutto della passione, kiwi, rosa canina e agrumi, anche se all'assaggio finale il gusto si perde, il profumo è davvero inebriante. Ho pensato quindi di riproporre il gusto nella salsa al cioccolato che si abbina benissimo con la frutta usata.



**STRUDEL BANANA E PERA
CON SALSA AROMATICA AL CIOCCOLATO**

150 g di farina 00

100 g di acqua

tè verde del Paradiso

1 cucchiaino di olio di semi

un pizzico di sale

per la farcitura

320 g di banana al netto degli scarti

320 g di pera al netto degli scarti

40 g di zucchero di canna

30 g di ananas candito

20 g di zenzero candito

30 g di farina di cocco

20 g di noci pecan
1/2 limone
1 cucchiaio di contreau
20 g di burro
per la salsa
200 g di latte
100 g di cioccolato fondente
40 g di zucchero di canna
5 g di fecola
1 stecca di cannella
radice di zenzero fresca
scorza d'arancia
tè verde del Paradiso



Per la pasta, fate scaldare 100 ml di acqua e mettete in

infusione il tè. Lasciate un pochino raffreddare. Su un tagliere disponete la farina e formate un vuoto al centro, versate il tè filtrato, l'olio e il sale. Lavorate inizialmente con una forchetta e poi proseguite ad impastare a mano. Lasciate riposare l'impasto sotto un piatto per almeno 30 minuti. Nel frattempo tagliate le banane, circa 3, a metà e poi a fettine sottili. Mettetele in una ciotola e spremetevi 1/2 limone. Sbucciate le pere, privatele del torsolo e tagliatele a fettine sottili, unitele alla banana. Tagliate a dadini molto piccoli l'ananas e lo zenzero, e aggiungeteli alla frutta assieme allo zucchero di canna, la farina di cocco, il contreau e le noci tritate grossolanamente.

Stendete un canovaccio bianco e pulito sul tagliere, infarinate appena e stendetevi sopra la pasta strudel, io l'ho fatto interamente a mano senza usare il mattarello perché la pasta era talmente morbida ed elastica che me lo ha permesso. Diversamente stendete inizialmente con il mattarello e proseguite a mano fino ad avere un'impasto velato da circa 50x50. I bordi tendono a rimanere più grossi quindi andranno tirati con le dita.

Distribuite il ripieno sulla pasta lasciando un bordo di 2 centimetri tutto attorno, girate i bordi verso l'interno e arrotolate la pasta aiutandovi alzando il canovaccio. Fate fondere il burro e spennate lo strudel. Cuocete a 180°C per 40 minuti o fino a leggera doratura.

Per la salsa, fate scaldare il latte e mettete in infusione il tè, la stecca di cannella, la scorza d'arancia intera e dello zenzero grattugiato a piacere. Lasciate riposare 30 minuti. Passate tutto al setaccio. In una ciotola mettete la fecola e unite poco latte, mescolate con una frusta per sciogliere i grumi, unite il restante latte e alla fine lo zucchero. Versate tutto in un tegamino e mettete sul fornello mescolando continuamente. Quando sarà caldo unite la cioccolata e fatela sciogliere. Lasciate leggermente intiepidire.

Tagliate lo strudel tiepido a fette e servite con la salsa. La salsa raffreddandosi tende ad addensarsi quindi prima di servire scaldare fino alla giusta consistenza.





ambelicodivenere.blogspot.it



ambelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo all' MTC di febbraio

