

Ravioli con ripieno di strudel

Ricetta di Herbert Hintner

E per dessert... ravioli! Lo chef Herbert Hintner ci stupisce con dei ravioli dolci farciti con il classico ripieno dello strudel



Sia nella sua [versione tradizionale](#) che [estiva](#), lo **strudel** è sempre uno dei dolci più amati perché richiama alla cucina genuina delle nostre nonne. In questa ricetta lo strudel ha sì una veste tutta nuova, ma il sapore è quello dolce, aromatico e goloso di sempre.

Difficoltà: difficile

Costo: alto

Preparazione: 40 minuti più 3,5 ore per le cialde di grano saraceno

Ingredienti (per 20 ravioli circa)

Per la pasta

280 g di latte
200 g di farina
25 g di burro
4 tuorli d'uovo
1/2 stecca di vaniglia
1 cucchiaino di scorza di limone tagliata a filetti
olio per friggere
sale

Per il ripieno

4 mele (ad es. Golden Delicious)
250 g di succo di mela
50 g di uva sultanina
20 g di pinoli
1 presa di zucchero

Per la tartare di mele

2 mele (ad es. Golden Delicious)
50 g di zucchero
20 g di burro

Per guarnire

4 cialde di grano saraceno
gelato alla vaniglia (o crema)
cioccolato fuso
zucchero a velo
foglie di menta
uva sultanina

Per 4 cialde di grano saraceno

60 g di farina di grano saraceno macinata sottile

250 g di acqua

3 g di zucchero

Procedimento

1. Per la pasta portare a ebollizione il latte con il burro, il sale, la stecca di vaniglia e la scorza di limone.
2. Aggiungere la farina in un colpo solo continuando a mescolare energicamente finché la massa non si stacca compatta dal fondo, quindi togliere la stecca di vaniglia. Dopo averla fatta raffreddare un poco, incorporare i tuorli uno alla volta (ogni tuorlo deve essere perfettamente amalgamato prima di aggiungere il successivo). Quando l'impasto risulta bello liscio, metterlo in fresco.
3. Per il ripieno sbucciare le mele e tagliarle a spicchi, quindi cuocerle con il succo e lo zucchero per dieci minuti. Passare al mixer e lasciare raffreddare, poi unire l'uva sultanina e i pinoli.
4. Per la tartare sbucciare le mele, tagliarle a dadini e mescolarle con lo zucchero. In una padella riscaldare il burro e farle stufare per cinque minuti, dopodiché tenere in caldo.
5. Con l'apposita macchinetta stendere la pasta in sfoglie sottili, ricavare dei dischi e deporre al centro di essi una piccola quantità di ripieno. Dare forma ai ravioli sigillando bene i bordi e farli dorare in olio bollente a 160°C per circa cinque minuti.
6. Per la presentazione del piatto, preparare le cialde di grano saraceno. Portare a ebollizione l'acqua con lo zucchero, incorporare la farina e lasciar cuocere per 30 minuti continuando a mescolare. Spalmare il composto su un foglio di silicone alimentare in uno strato sottile e fatelo asciugare in forno a 60 °C per 3 ore. Ritagliare quattro cialde e ridurre il resto a pezzettini.
7. Servirsi di uno stampino metallico per posizionare la tartare di mele nei piatti e adagiarvi sopra i ravioli ripieni. Accostare una cialda con sopra una quenelle di gelato alla vaniglia e guarnire con il cioccolato fuso, lo zucchero a velo, la menta e l'uva sultanina.