

Strudel di ciliegie

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Se non avete molto tempo da dedicare in cucina, ecco un dolcetto veloce da realizzare con le ciliegie; gustosissimo frutto che potete trovare solo in questa stagione. Buon lavoro e buon appetito!

INGREDIENTI:

- 1 foglio di pasta sfoglia
- 1 kg di ciliegie
- 100 g di zucchero
- 1 uovo per spennellare la pasta

PROCEDIMENTO:

1. Lavare le ciliegie e togliere il picciolo.
 2. Mettere le ciliegie in una pentola con lo zucchero e cuocerle a fuoco medio per 10 minuti.
 3. Arrotolare il tutto fino a formare uno strudel, sigillare bene le estremità, quindi spennellare con l'uovo.
 4. Cuocere nel forno preriscaldato a 200 °C per ca. 15 minuti.
 5. Servire lo strudel con gelato o zabaione alla cannella.
- (Notizia segnalata da "Ricettario Stuffer") [MORE]