

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Strudel di fragole e pistacchi

Strawberry · Tuesday, July 2nd, 2013

Ingredienti:(6 persone)

### Impasto:

- 500gr farina
- 100gr burro
- 2 uova
- 30gr zucchero
- 50ml acqua

### Per il ripieno:

- un kg fragole
- 100gr burro
- 200gr zucchero
- 50gr pistacchi
- 500gr amaretti
- menta
- zucchero a velo

### Preparazione:

Per l'impasto: amalgamate tutti gli ingredienti, coprite e lasciate riposare per circa 30 minuti.

Per il ripieno: lavate le fragole, tagliatele a fette e cuocete in una padella con metà del burro, fate cuocere per 10 minuti, unite lo zucchero i pistacchi, la menta sminuzzata, gli amaretti sbriciolati, amalgamate e lasciate raffreddare. Stendete con il mattarello l'impasto in una sfoglia rettangolare, ungetela con il burro fuso, farcitela con il composto di fragole e pistacchi, avvolgetela su se stessa e mettete in forno a 200° per 40 minuti. Prima di servire spolverate con lo zucchero a velo.

This entry was posted on Tuesday, July 2nd, 2013 at 8:55 pm and is filed under [Dolci](#),

---

### Italiane, Ricette

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.