

Strudel di stagione

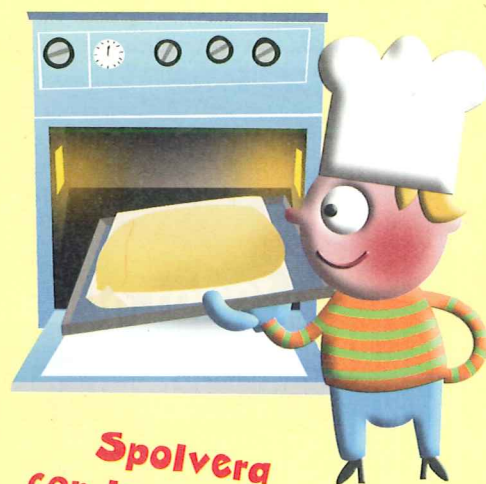
1 Sbuccia i fichi e, con l'aiuto di un grande, tagliali a pezzettini; dividi a metà gli acini di uva e togli i semi.



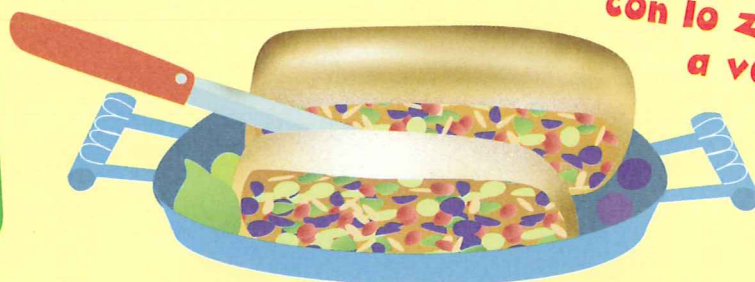
2 In una padella sciogli una noce di burro, poi aggiungi: zucchero, fichi, uva e mandorle. Cuoci mescolando per un paio di minuti, poi lascia intiepidire.



3 Stendi la pasta sfoglia sulla carta-forno, versaci sopra il ripieno e chiudi. Infine chiedi a un grande di mettere nel forno a 170° per 40 minuti circa.



Spolvera con lo zucchero a velo



COSA TI SERVE
(PER 4/5 BAMBINI)



una manciata di mandorle a filetti



15 fichi circa



1/2 kg di uva bianca e nera



6 cucchiaini di zucchero di canna



una noce di burro



pasta sfoglia

Nota per i genitori: una ricetta con frutta di stagione da accompagnare alla lettura della fiaba a pag. 4