



DIFFICOLTÀ: A CROCETTE



PREPARAZIONE: PARZIALE



COTTURA : 30 MIN

### INGREDIENTI

- PASTA SFOGLIA RETTANGOLARE
- MELE
- MARMELLATA
- UOVO
- GRANELLA DI NOCCIOLE
- ZUCCHERO DI CANNA



### PRESENTAZIONE

Quando **giugno** si fa duro, i duri iniziano a procrastinare. È il momento di allietare la sessione estiva con una ricetta paraculo direttamente dalla cucina di Robie. **Minimo sforzo, massima resa.**

### PREPARAZIONE

Una ricetta per **pigri d'eccellenza**, ottima per far colpo su parenti vaccinati e non.



Iniziate stendendo il rotolo di pasta sfoglia senza mai staccarla dal suo **foglio di carta forno**, un passaggio fondamentale per risparmiare tempo da dedicare a **tiktok** allo studio.

Al centro della nostra pasta-sfoglia-zero-waste spalmate un cucchiaino abbondante di **marmellata di pesche**, perché giustamente l'incoerenza è il sale della vita.

Poi metteteci sopra delle fettine di mele sottili che avrete tagliato in precedenza e magari avvolto nella cannella, giusto per dare quel **tocco natalizio** a questo piatto estivo.

Tagliate a strisce oblique i lati della pasta sfoglia e poi chiudete **intrecciando le strisce** come se fosse il miglior esame a crocette della vostra vita.



Spennellate con del tuorlo sbattuto, decorate con lo zucchero e la granella e infine **infornate a 180°** fino a doratura.

### LEVEL 'UVETTA'



**SE PROPRIO NON POTETE**

**RINUNCIARE AL TEMA NATALIZIO,  
METTETE IN AMMOLLO L'UVETTA  
IN ACQUA E RUM PER 10 MINUTI E POI  
AGGIUNGETELA AL RIPIENO. LE NONNE  
APPREZZANO, LO SQUARAUS MENO!**

**RICORDATE IL DETTO:**

**UNA TRECCIA DI MELE AL GIORNO,  
LEVA L'ASPIRANTE MEDICO DI TORNO!**