Il termine "strurusu" è un termine palermitano. E vuol dire secondo il mio amico Michele: "persona o cosa fastidiosa. - fari strurusarie- fare qualcosa che dia fastidio, disturbi, faccia innervosire". Scoprirete il perché di questo aggettivo usato in questa ricetta solo dopo averla letta.
Questa ricetta vi consentirà di fare un figurone in poco tempo, se avete ospiti quasi all'improvviso e vorrete preparare un dolce in pochi minuti.

ingredienti
1 rotolo di pasta sfoglia "fresca" (meglio se non surgelata);
1 grossa mela delicious;
della marmellata di arance;
1 forno funzionante.

preparazione
Stendete il rotolo di pasta sfoglia sul suo foglio di carta-forno e sulla piastra del forno. Al centro del rettangolo di pasta sfoglia lungo il lato lungo (scusate il gioco di parole), stendete della marmellata di arance e poi sopra la "pista" di marmellata dei dadini di mela che avrete precedentemente sbucciato e tagliato.
Prendete poi i due lembi laterali e portateli verso il centro facendoli sovrapporre, a "portafogli".
Infornate per circa 10-15 minuti nel forno preriscaldato.
Appena lo strudel diventa dorato, spegnete il forno, tirate fuori lo strudel e fatelo freddare a temperatura ambiente prima di servirlo.

Quando taglierete le fette per servirle e la pasta sfoglia si sfalderà ditemi voi se non è una sensazione "strurusa"!