

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Kataifi

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- ½ kg di pasta per kataifi (pasta fillo tagliata a filetti)
- ½ kg di noci tritate
- ½ tazza di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella
- ½ cucchiaino di chiodi di garofano
- ½ kg di burro

PER LO SCIROPPO

- 250g di miele
- 3 tazze di zucchero
- 3 tazze d'acqua
- 2 cucchiaini di succo di limone

PREPARAZIONE

1 In una grossa ciotola, miscelate le noci, lo zucchero, la cannella e i chiodi di garofano. Fate

sciogliere il burro. Spennellate il fondo di una padella con il burro fuso.

Dividete la pasta per kataifi in 5 parti.

Prendete una parte della pasta e distribuitela sul fondo della padella. Cospargete con il composto di noci. Ripetete questa operazione per altre tre volte. Distribuite la pasta per kataifi sulla superficie. Versate il burro con un cucchiaio sopra la padella. Tagliate in pezzi.

Cospargete qualche goccia di acqua fredda sulla superficie. Infornate a 190°C per 35 minuti fino a doratura.

Lasciate raffreddare per 10 minuti. Versateci sopra delicatamente lo sciroppo caldo, lasciandolo penetrare prima di versarne dell'altro. Coprite in maniera salda.

Per preparare lo sciroppo:

- 2 Miscelate gli ingredienti e fate bollire dolcemente per circa 15-20 minuti.