

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Kataifi

LUOGO: Europa / Grecia

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



½ KG DI PASTA PER KATAIFI (PASTA SFOGLIA SFILACCIATA), 200 G DI NOCI INTERE, 100 G DI ZUCCHERO, 1 CUCCHIAINO DI CANNELLA IN POLVERE, 1 E ½ TAZZA DI BURRO FRESCO. PER LO SCIROPPO

3 tazze di zucchero

2 tazze d'acqua

scorza e succo di un limone.

PREPARAZIONE

- 1 In una terrina mescolate i gherigli di noci, lo zucchero e la cannella. Poi prendete un po' della pasta per kataifi, stendetela ricavandone tante strisce e all'estremità di ciascuna mettete un cucchiaino dell'impasto di noci. Arrotolate la pasta accuratamente in modo che l'impasto non fuoriesca, formando un piccolo cilindro, e procedete allo stesso modo per

gli altri kataifa.

Quando finite, metteteli in una teglia imburrata, irrorateli col burro fuso e cuoceteli a forno medio per 30 minuti circa. Nel frattempo preparate lo sciroppo come segue: in un pentolino fate bollire a fuoco moderato per 15 minuti circa lo zucchero, l'acqua, il succo e la scorza del limone. Quando i kataifi sono pronti e sono ancora caldi, versateci sopra lo sciroppo caldissimo.