



## KÜNEFE (DESSERT TURCO TRADIZIONALE)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ: MEDIO-FACILE

### INGREDIENTI PER LA PASTA

- 400 g di pasta fillo, sfilacciata finemente (nota anche come pasta kadaif)
- 250 g di mozzarella o formaggio a listarelle
- 100 g di burro non salato
- ½ CC di melassa

### INGREDIENTI PER LO SCIROPPO

- 200 g di zucchero
- 400 ml di acqua
- 2-3 gocce di succo di limone

### PROCEDIMENTO

1. Per preparare lo sciroppo, versare l'acqua e lo zucchero in un pentolino e fare sobbollire per cinque minuti o fino a quando lo zucchero non si sia completamente sciolto. Ricordarsi di mescolare costantemente. Togliere il pentolino dal fuoco, aggiungere il succo di limone e lasciare raffreddare.
2. Mescolare con le dita al centro della padella un quarto del burro ammorbidito con la melassa. Spargere il composto di burro sul fondo della padella coprendone tutta la superficie.
3. Collocare la pasta finemente sfilacciata su un piano di lavoro pulito. Sciogliere il resto del burro e versarlo sulla pasta. Lavorarla nel burro con la punta delle dita finché la pasta non diventa tutta appiccicosa in maniera omogenea.
4. Prendere metà della pasta coperta di burro e premerla con forza sul fondo della padella precedentemente unta di burro e melassa. Coprire saldamente la padella per formare il primo strato del dessert.
5. Tagliare il formaggio a fettine sottili e distribuirlo in maniera omogenea sul primo strato di pasta. Il formaggio comporrà così il secondo strato. Quindi, premere la parte restante di pasta sul formaggio per formare il terzo strato.
6. Mettere la padella sui fornelli a fuoco medio-basso per 2-3 minuti o finché la pasta non diventa dorata. Muovere costantemente la padella per non far attaccare la pasta. Rovesciare il dolce con l'aiuto di un piatto e cuocere l'altro lato nello stesso modo. Quando anche il secondo lato è dorato, versare lo sciroppo preparato sul dessert e toglierlo dal fuoco. Servirlo con pistacchi o altre noci!