

Egitto

culla della grande dinastia dei faraoni

a cura degli alunni Lorenzo P. e Marco Z.

docenti: Zara M. Loretta ed Artese Rosa

classe IV A della Scuola Primaria "A Colombo"

Istituto Comprensivo "G. Sarto" di Castelfranco Veneto, TV

A.S. 2009-2010

Konafa

(dessert)

INGREDIENTI

Per la crosta:

Pasta fillo tagliata a pezzetti	500 g
Burro sciolto	2 panetti

Per il ripieno cremoso:

Crema di riso	4 cucchiari
Zucchero	2 cucchiari
Zucchero	mezza tazza
Latte	mezza tazza
Latte	2 tazze
Panna	mezza tazza

Per lo sciroppo:

Zucchero	¼ di tazza
acqua	mezza tazza
Succo di limone	1 cucchiaino
Acqua di rosa o di fiori d' arancio	1 cucchiaino

PREPARAZIONE

Preparate il ripieno cremoso miscelando la crema di riso, lo zucchero e mezza tazza di latte per creare una pasta morbida. Portate 2 tazze di latte ad ebollizione, quindi aggiungete la pasta di riso appena preparata mescolando continuamente. Lasciate sobbollire continuando a mescolare fino a che otterrete un composto molto denso. Assicuratevi che non si creino grumi o che non s'attacchi al fondo della pentola. Lasciate raffreddare il composto di latte quindi aggiungetevi la panna. Miscelate bene.

Preparate, ora, lo sciroppo mescolando continuamente lo zucchero, l'acqua e il succo di limone a fuoco medio fino a che non s'addensi al punto tale che il composto s'incolli al cucchiaino di metallo. Aggiungete l'acqua di rose e cuocete mescolando per qualche altro minuto fino a che sia ben incorporato. Rimuovete dal fuoco e lasciate raffreddare leggermente in frigorifero.

Per preparare il Kanfa, prendete metà della pasta fillo, versate metà del burro fuso sulla pasta e lavoratela in modo tale che sia ben amalgamata al burro. Cospargete la pasta sul fondo di una teglia da 22x22x5 cm, quindi versateci

sopra il ripieno cremoso. Coprite il ripieno con il resto della pasta fillo usando lo stesso procedimento descritto sopra.
Infornate a 170° per circa 10-15 minuti, o fino a che sarà leggermente dorato.
Rimuovete dal forno versateci sopra immediatamente lo sciroppo freddo.
Servite caldo o freddo, a piacere.