

Künefe - dessert turco al formaggio

Tempo totale **45 Min** **25 Min** Tempo di preparazione **20 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.169 kJ / 523 kcal

Grassi: **35,7 g** Proteine: **11,1 g**
Carboidrati: **36,5 g**

INGREDIENTI

8 Porzioni

1	lime biologico
125 g	di miele
3 cucchiaini	<u>Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman</u>
0,25 cucchiaino	di cannella in polvere
Facoltativo:	
3	3 gocce di acqua di rose (o acqua di fiori d'arancio o succo di limone)
100 g	di burro, più un extra per la padella
200 g	di pasta kataifi sfilacciata
250 g	di formaggio Dil Peyniri grattugiato grossolanamente (o 170 g di mozzarella grattugiata e 80 g di labneh, o 250 g di mozzarella)
2	arance
2 cucchiaini	di zucchero a velo
40	di pistacchi tritati
200 g	di kaymak (panna rappresa turca), facoltativo

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Facoltativo:

1 lime biologico - **125 g** di miele - **3 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **0,25 cucchiaino** di cannella in polvere - **3** 3 gocce di acqua di rose (o acqua di fiori d'arancio o succo di limone)

Grattugia finemente un po' di scorza di lime, poi taglialo a metà e spremilo per ottenere il succo. Metti la scorza e il succo in un pentolino con il miele, la Salsa di Soia Kikkoman, la cannella e circa 75 ml d'acqua. Lascia sobbollire dolcemente per 3-5 minuti, poi aggiungi l'acqua di rose, se vuoi utilizzarla.

Passaggio 2

100 g di burro - **200 g** di pasta kataifi sfilacciata. Fonda il burro, poi mescolalo accuratamente con la pasta kataifi sfilacciata finché non sarà uniformemente ricoperta.

Passaggio 3

Burro per la padella - **250 g** di formaggio Dil Peyniri grattugiato grossolanamente (o 170 g di mozzarella grattugiata e 80 g di labneh, o 250 g di mozzarella)

Imburra generosamente una padella da 22 cm (o 4-8 stampini monoporzionati). Pressa con decisione metà del composto di kataifi imburrito sul fondo della padella. Spalma il formaggio sopra, lasciando un bordo di 1 cm lungo il margine. Copri con il resto della kataifi e compatta bene fino a ottenere una superficie uniforme con i bordi arrotondati.

Metti la padella a fuoco medio-basso e cuoci per

3-5 minuti, finché la base non sarà dorata.
Capovolgila su un piatto per girarla e cuoci per altri
2-4 minuti, finché anche il secondo lato non sarà
dorato.

Passaggio 4

2 arance - **2 cucchiaini** di zucchero a velo - **40 g** di
pistacchi tritati - **200 g** di kaymak (panna rappresa
turca), facoltativo

Sbuccia le arance e tagliale a spicchi. Irrora il
künefe con circa tre quarti dello sciroppo,
spolverizza con lo zucchero a velo, poi cospargi con
i pistacchi e gli spicchi d'arancia. Servi con lo
sciroppo rimasto e, se è di tuo gradimento, un po'
di kaymak.