

# 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.