



Palestina *Kunafah* *nuovo stile*

KUNAFAH

Amalgamare la ricotta, metà dell'uovo battuto, il miele, le mandorle, la cannella e i datteri.

Distribuirne un cucchiaino su ciascun foglio (15 x 15) di pasta fillo. Spennellare i bordi con l'uovo, poi piegare insieme la pasta in modo da formare una sorta di involtino di primavera. L'involtino deve essere ben chiuso. Ripetere l'operazione con ciascun foglio di pasta fillo.

Sbucciare il mango e tagliarlo a dadini. Aggiungere una foglia di menta tagliata a striscioline sottili, poi mescolare. Disporre in una piccola forma per ciambelle.

Friggere in olio bollente fino a doratura gli involtini di pasta fillo ripieni. La farcitura è a questo punto cotta. Si può friggere in una pentola profonda o in una normale friggitrice.

GELATO

Mescolare per bene tutti gli ingredienti per il gelato e lavorarli in una sorbettiera.

Scegliere un piatto quadrato sul quale disporre il cioccolato fuso, i dadini di mango, una porzione di gelato e un involtino di pasta fillo. Guarnire con foglie di menta.

INGREDIENTI

KUNAFAH

1 confezione di pasta fillo
1 uovo intero battuto
150 g di ricotta
2 cucchiaini di miele
olio di arachidi o olio per friggere vegetale
2 cucchiaini di scaglie di mandorla brevemente tostate in una padella antiaderente
4 datteri tagliati in listelli
una presa di cannella
1 mango maturo
un po' di cioccolato fuso (solo per la decorazione)
gelato allo yogurt al limone (o sorbetto al limone o un gelato a scelta)
qualche foglia di menta

GELATO ALLO YOGURT AL LIMONE

½ litro di yogurt magro
125 g di zucchero al velo
2 cucchiaini di panna
succo di 3 limoni
scorza sottile di un limone
midollo di un bastoncino di vaniglia
e 2 bustine di zucchero vanigliato

Ricetta: Inge Herteleer, www.denduyventooen.be