



Ricetta Baklava

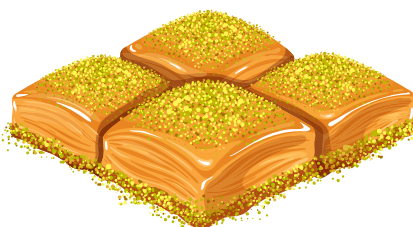
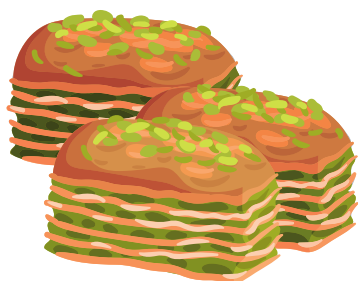
Dosi per 6 persone

PER IL BAKLAVA

- 300 GPASTA FILLO
- 200 GMANDORLE PELATE
- 150 GPISTACCHI
- 150 GNOCI
- 150 GBURRO

PER LO SCIROPPO

- 200 MLMIELE
- 150 GZUCCHERO
- 180 MLACQUA



Preparazione

PER FARE IL BAKLAVA, INNANZITUTTO TAGLIAMO I FOGLI DI PASTA FILLO DELLE STESSE DIMENSIONI DELLA TEGLIA. NOI ABBIAMO OTTENUTO 14 FOGLI, RICAVANDONE DUE DA UNO MOLTO GRANDE. REGOLIAMOCI IN BASE ALLE DIMENSIONI DEL NOSTRO ROTOLO E DELLA TEGLIA (LA NOSTRA È DI 26×20 CM). POI SCIOGLIAMO IL BURRO NEL MICROONDE PER CIRCA 40 SECONDI OPPURE A BAGNOMARIA. TRITIAMO GROSSOLANAMENTE LE NOCI, LE MANDORLE E 100 GRAMMI DI PISTACCHIO IN UN TRITATUTTO E TRASFERIAMO LA FRUTTA SECCA IN UNA CIOTOLA.

FODERIAMO LA TEGLIA CON LA CARTA FORNO E FISSIAMOLA AL FONDO CON UN POCHINO DI BURRO FUSO. COME PRIMO STRATO, METTIAMO SUL FONDO QUATTRO FOGLI DI PASTA FILLO IMBURRATI UNO PER UNO. VERSIAMO UN TERZO DELLA FRUTTA SECCA TRITATA E STENDIAMOLA IN MODO UNIFORME.

REALIZZIAMO UN SECONDO STRATO CON TRE FOGLI DI FILLO, SEMPRE SPENNELLANDOLI CON IL BURRO UNO A UNO.

METTIAMO UN ALTRO TERZO DI FRUTTA SECCA E DISTRIBUIAMOLA CON UN CUCCHIAIO.

SPENNELLIAMO ALTRI TRE FOGLI DI PASTA FILLO CON IL BURRO E SISTEMIAMOLI NELLA TEGLIA

DISTRIBUIAMO UNIFORMEMENTE LA FRUTTA SECCA RIMASTA.

COMPLETIAMO CON GLI ULTIMI QUATTRO STRATI DI PASTA FILLO, IMBURRATI UNO A UNO COME NEGLI ALTRI CASI.

TAGLIAMO IL DOLCE A ROMBI OPPURE A QUADRATINI. USIAMO UN COLTELLO BEN AFFILATO E CERCHIAMO DI ARRIVARE FINO IN FONDO. POI CUOCIAMO IN FORNO STATICO PRERISCALDATO A 190°C PER 30-35 MINUTI O FINO A DORATURA, OPPURE IN FORNO VENTILATO A 180°C PER LO STESSO TEMPO.

NEL FRATTEMPO, MESCOLIAMO IN UN PENTOLINO L'ACQUA, LO ZUCCHERO E IL MIELE E SCIOGLIAMOLI SUL FUOCO FINO AD AVERE UNO SCIROPPO.

SFORNIAMO IL **BAKLAVA** E VERSIAMO SOPRA LO SCIROPPO AL MIELE CERCANDO DI FARLO COLARE ALL'INTERNO DEI TAGLI CHE ABBIAMO FATTO.

DECORIAMO LA SUPERFICIE CON I PISTACCHI TRITATI RIMASTI (50 GRAMMI), FACCIAMO INTIEPIDIRE PER QUALCHE MINUTO E SERVIAMO IL NOSTRO DELIZIOSO E BELLISSIMO **BAKLAVA!**

