

כנאפה מפסטה פידליני



רכיבים

- כוס סוכר לבן
- כוס מים
- טיפות מיץ לימון
- טיפות ורדים מסוכרים לא הכרחי
- כפית קליפת תפוז מגודרת
- גרם נודלס אטריות אורז דקיקות
- גרם חמאה בטמפרטורת החדר
- גרם גבינת עיזים מושרית במים להוצאת חלק מהמליחות

הכנה

1. מכינים את סירופ הסוכר יום לפני ההגשה על מנת שיהיה קר: מערבבים את הסוכר ואת המים על אש בינונית עד שהסוכר נמס ומשאירים לבעבע 20 דקות או עד שהסירופ נעשה צמיגי. יוצקים מיץ לימון ומי זהר, מערבבים ומצננים לטמפ' החדר.
2. מכינים את הכנאפה: מבשלים את האיטריות מחצית מזמן הבישול שכתוב על גבי האריזה ומסננים.
3. מבליעים את החמאה באיטריות תוך ערבוב יסודי.
4. משטחים מחצית מכמות האיטריות על תחתית מחבת טפלון גדולה בקוטר של 30 ס"מ לפחות.
5. מפזרים מעל את גבינת הצאן בשכבה אחידה, ומכסים בשארית האיטריות.
6. מטגנים על להבה בינונית כ- 7 דקות. כל זמן הטיגון מזיזים את המחבת כדי שכל התחתית תיטגן לגוון אחיד.
7. הופכים בזהירות על צלחת שטוחה, ומחזירים למחבת לטיגון השכבה העליונה. מקפידים להזיז את המחבת על פני הלהבה עד שהכנאפה משני צדדיה מקבלת שכבה קריספית וזהובה.
8. מסירים מן האש, ומספיגים באיטיות כף אחר כף את כל סירופ הסוכר הקר על פני הכנאפה החמה.
9. פורסים מיד ומגישים בלוויית תה נענע, קפה עם הל וכד מים.

50 דקות

4 servings 4