

Galaktobourekó, Γαλακτομπούρεκο cucina greca

Quando sono a Creta in vacanza, sempre nella stessa cittadina a metà strada fra Chania e Rethymó, finisco spesso a un tavolino della pasticceria del posto (lo ζαχαροπλαστείο) per sbafarmi, senza ritegno, una bella porzione di galaktobourekó.

Ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti per una teglia cm. 22x16:

per la base

pasta fillo QB.

burro sciolto QB.

per il ripieno

semola g. 100

acqua ml. 300

sale pizzico 1

ricotta g. 100

zucchero a velo g. 100

vaniglia presa 1

uovo pz. 1

scorza e succo d'arancia pz. ½

per lo sciroppo

zucchero g. 250

acqua g 150

scorza e succo d'arancia pz. ½

bastoncino cannella pz. 1

miele ct. 1

Preparazione:

Per una buona riuscita di questa ricetta si comincia dalla fine... cioè dalla preparazione delle due componenti che andranno a completare, una prima della cottura e una dopo, questo dolce: la crema e lo sciroppo!

Per la crema: Portare a ebollizione in un pentolino l'acqua; aggiungere un pizzico di sale e poco a poco la semola continuando a mescolare.

Appena ben amalgamato togliere dal fuoco e passare in una ciotola; aggiungere la ricotta ben setacciata, lo zucchero a velo, la vaniglia e l'uovo.

Mescolare fino a ottenere una crema omogenea e tenerla in frigo fino al momento d'usarla.

Per lo sciroppo: Mescolare in un pentolino lo zucchero, il miele, il succo e la scorza d'arancia e un bastoncino di cannella.

Coprire con l'acqua e cuocere fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Tenere in frigo fino al termine della cottura in forno del dolce.

Ora si può passare alla preparazione del dolce vero e proprio!

Sciogliere il burro in un pentolino, spennellare appena una pirofila da forno e disporvi il primo foglio di pasta fillo in modo che i bordi sporgano dalla pirofila, spennellarlo (*con moderazione!*) di burro e aggiungere un altro foglio.

Ripetere l'operazione fino a formare un quattro o cinque strati.

Prendere dal frigo la crema al semolino e riempire bene la base di pasta fillo.

Ripiegare sul ripieno i bordi sporgenti della pasta fillo spennandoli via via (*pure qui!*) di burro.

Coprire con altri fogli di pasta fillo, sempre spennellati di burro, facendoli penetrare bene fra i bordi del dolce e quelli della pirofila.

Concludere con un'ultima spennellata di burro.

Ora con un coltello incidere a fondo il *galaktoboureko* in modo da creare quelle che saranno le porzioni finali.

Eventualmente, se la superficie non apparisse ben oliata, aggiungere altro burro.

Cuocere nel forno (statico) preriscaldato a 180°C per 30' - 45' fino a che il dolce non avrà acquistato un bel colore dorato.

Prelevare dal frigo lo sciroppo e usarlo per cospargere generosamente (molto generosamente!) il *galaktoboureko*.

Il dolce è pronto per essere servito!