



## PIATTI TIPICI:

- ✓ SUTLIJASH
- ✓ SHOPSKA SALAD
- ✓ BUREK

ALUNNI: Bajrami Emina, D'Alessi Sara, Klavora Asja.

# SUTLIJASH

## INGREDIENTI:

- 1 litro di latte;
- 155g di zucchero;
- 1 cucchiaio di burro;
- scorza di un limone;
- 1 bacchetto di cannella;
- 1,5 litri di acqua;
- un pizzico di sale;
- 105g di riso bianco;
- 3 tuorli d'uovo;
- cannella e mandorle tostate per guarnire.

## PROCEDIMENTO:

- Mettere a scaldare a fuoco medio una pentola con il latte, lo zucchero, il burro, la scorza di limone e la cannella. Scaldate fino all'ebollizione, quindi togliere dal fuoco e lasciate riposare per 30 minuti.
- Nel frattempo, in un alto contenitore, fate bollire l'acqua. Aggiungete il sale e il riso, abbassate il fuoco e cuocete lentamente fino a quando il riso diventa tenero (15-20 minuti), quindi scolatelo.
- Prendere la pentola con il latte, scaldatelo a fuoco medio e portatelo a ebollizione. Aggiungete il riso e cuocetelo scoperto, mescolando spesso, per 15-20 minuti, fino a che non si sia addensato. Togliere la scorza di limone e il bacchetto di cannella.
- in una pentola, usando forchetta o un frullatore, sbattere i tuorli d'uovo fino a montarli. Gradualmente aggiungete circa 250 ml di budino ai torli, sbattendo costantemente. Aggiungete tutto il restante budino, mescolando costantemente. Cuocete, a fuoco molto basso, mescolando costantemente, per 5 minuti.
- Mettete il budino in ciotoline da dessert, cospargete con la cannella e le mandorle tostate.



-servite a temperatura ambiente

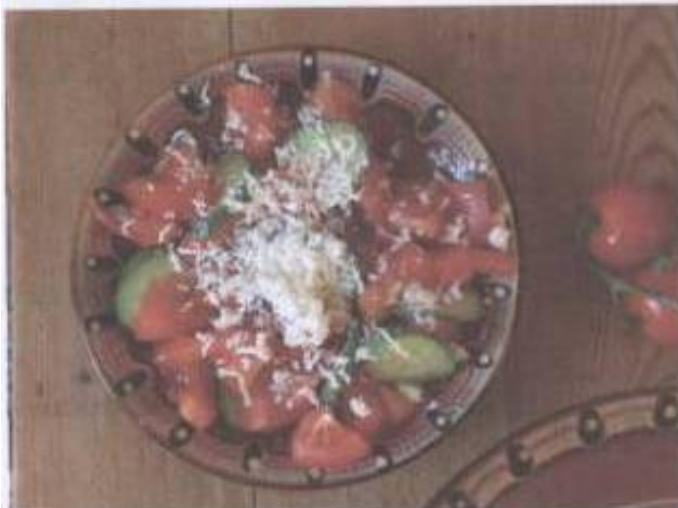
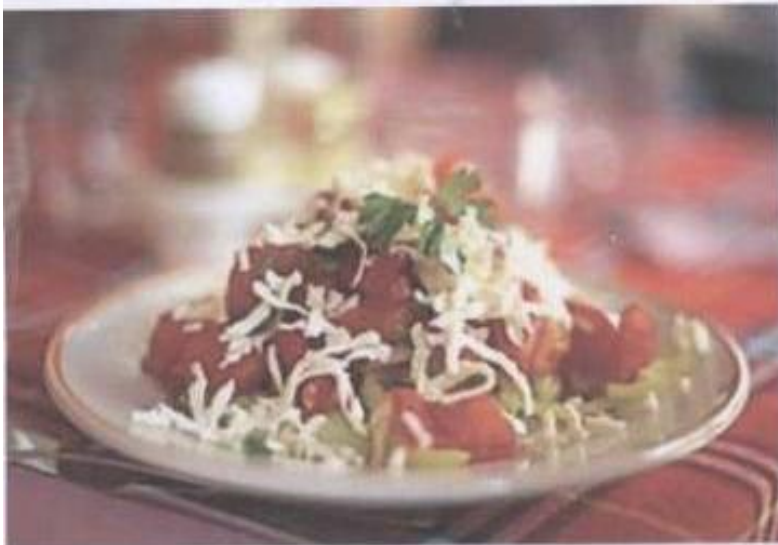
# SHOPSKA SALAD

## INGREDIENTI:

- 4 pomodori maturi;
- 2 cetrioli;
- 1 cipolla;
- 1 peperone rosso o verde;
- un po' di prezzemolo;
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva;
- 3 cucchiaini di aceto di vino rosso;
- 1 tazza di formaggio bulgaro (o formaggio feta).

## PROCEDIMENTO:

Tritare tutti i pomodori (si consiglia di lasciare anche pezzi più grandi), i cetrioli e pepe e mettere in una ciotola. Aggiungere la cipolla finemente tritata e il prezzemolo. Cospargere con l'olio e l'aceto e mescolare tutto insieme. Gratuggiare la feta in cima.





# BUREK

## INGREDIENTI PER LA PASTA:

- 500g di farina;
- 25g di burro;
- sale;
- acqua calda.

## INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

- 500g di carne di vitello tritato;
- 250g di carne di manzo tritato;
- 4 cipolle;
- 25g di burro;
- 2 tuorli;
- sale;
- pepe.

## PROCEDIMENTO:

- Mescolate la farina, il burro fuso, il sale e l'acqua calda ed impastate fino ad ottenere un composto liscio.



- Dividete l'impasto ottenuto in quattro parti uguali.
- Per preparare il ripieno impastate la carne, il burro fuso, le cipolle



- Stendete la sfoglia molto fine sul piano di lavoro e lasciatela seccare per qualche minuto.
- Spennellare leggermente la pasta con del burro, distribuire, quindi, un po' del ripieno ad una estremità della sfoglia e arrotolare fino ad ottenere un rotolo.



-prendete un piatto da portata e fate una spirale con il rotolo appena ottenuto iniziando dal centro del piatto. Infine cuocete al forno a 180°C per circa 35 minuti, verificate la cottura della pasta e del ripieno.

-Servite il Burek ancora caldo o tiepido.

