

Surpreenda neste Natal com um delicioso bolo de creme árabe e pistache

Receita elaborada pelo chef sírio Bassem Koussa seduz com ingredientes populares no Oriente Médio.



Conhecido por sua abordagem criativa quando o assunto é comida árabe, o chef sírio Bassem Koussa transcende as expectativas gastronômicas mais uma vez, trazendo uma criação verdadeiramente especial para a temporada festiva. Para este Natal, ele apresenta o irresistível “Bolo de Creme Árabe com Pistache” – uma receita meticulosamente elaborada que promete encantar toda a família. Confira a receita.

Bolo de creme árabe com pistache

Rendimento: 08 pedaços

Tempo de preparo 35 min

Ingredientes

300 gramas massa filo

100 gramas de manteiga derretida

300 gramas de pistache

Surpreenda neste Natal com um delicioso bolo de creme árabe e pistache

200 gramas de ricota

01 litro de leite

02 colheres de vinagre branco

100 gramas de açúcar mascavo (pode ser a gosto)

04 colheres água de rosa

Modo de preparo

Com um pincel passe manteiga derretida na forma de bolo de 25cm.

Abra a massa filo e corte em pedaços, organize dentro da forma de bolo e passe a manteiga derretida em cada folha da massa.

Preparo da nata árabe

Ferva um litro de leite. Adicione duas colheres de vinagre branco e deixe cerca de 1 minuto no fogão até a separação da gordura e do soro. Com uma peneira retire o soro e misture a gordura com uma colher de água de rosas. (esse preparo resultará em 200 gramas de ricota)

Preparo do creme de pistache

Bata no liquidificador 150 gramas de pistache, 03 colheres de água de rosas e 100 gramas de açúcar mascavo.

Surpreenda neste Natal com um delicioso bolo de creme árabe e pistache

Preparo do creme de recheio

Misture o creme de pistache com a nata árabe e bata por 2 minutos no liquidificador.

A montagem

Coloque o creme do recheio na forma de bolo e feche com as folhas da massa filo. Passe manteiga derretida em toda a massa.

Leve ao forno aquecido a 200° e asse por 15 minutos até dourar.

Tire do forno e cubra o bolo com cerca de 50 gramas do creme do recheio. Sirva frio.

Sobre o Chef Bassem Koussa

Koussa tem 34 anos e em 2015 deixou a Síria e sua família em busca de uma nova vida longe da guerra. Após 4 anos no Brasil abriu no início de 2019 o Zingo & Ringo. Tem formação em arquitetura e atuou na ONU como emissário. Atualmente é consultor no setor gastronômico e emprega refugiados sírios e palestinos em seu restaurante.

Saiba mais: Instagram: @chefbassemkoussa