

Dolmas Foglie di vite ripiene

Settembre e riparto con le mie "molestie culinarie" augurando a me e a voi un autunno pieno di foglie rosse, di sottoboschi palpitanti e odori, di humus in fermento, di voglia di "cucinare a dovere" chi lo merita e di lasciare alle bocche riconosciute, il meglio del nostro sapere. Dei nostri ricordi, di tempi meno avari di tempo. E così nella nostra virtuale tavola condivisa da quasi un anno, propongo un "riciclo" storico, nel senso di un tempo davvero lontano, ma sempre divertito e guizzante, come la nostra memoria sa essere:

Estate, Grecia, giovinezze a scapicollo tra odori e colori dei posti di mare, quelli mediterranei. La prima "salata monotomata", il primo bicchiere di moscato di Samos, il più ostico Retsina, il polpo lesso divorato ai tavolini del porto e i primi involtini di vite: i Dolmas.

Potevo non approfittare delle belle foglie e non cimentarmi in una versione meno levantina?

Le ho staccate e ho tolto loro il picciolo, ho scelto le più piccole, giovani e con le costole meno tenaci. Lavate, sbollentate in acqua per 2 minuti e ben asciugate le ho adagiate sul banco con la parte opaca verso di me. Ho scelto un ripieno più "polpettoso", lavorando in un recipiente della carne macinata di manzo mescolata a patate lesse schiacciate, uovo, parmigiano e un trito di timo e nepitella. Messa una cucchiata d'impasto per foglia, si va a chiudere il nostro fagottino con uno stuzzicadenti o legandolo con del filo. Versiamo in una padella poco olio extravergine e spicchi d'aglio schiacciati e facciamo rosolare da ambo le parti i dolmas. Si sfuma con vino bianco e una volta ritirato, si aggiunge salsa di podoro, finendo di cuocere coperto per 20 minuti. Diciamo pure che la foglia è una scusa e che il ripieno può infinitamente variare (solo vegetariano, riso, orzo, maiale, cinghiale, agnello) ma val la pena provare e non solo per bearsi nell'arte del riciclo ma perché il gusto della foglia è davvero curioso.

Ho poi scoperto che il piatto è assai citato nel fumetto di Asterix e Obelix, che non si cibavano di solo cinghiale, ostriche, verze, formaggio corso e altro, come ci racconta la GASTRONOMIA DI ASTERIX e riporto per amor di storia, la ricetta:
Ingredienti per 6 persone:

Una tazza d'olio d'oliva

Una tazza di riso

Una tazza di uvetta di Corinto

500 g di cipolle fresche tagliate a pezzetti

Un mazzetto di menta fresca o di aneto

2 cucchiaini di pinoli

Un limone

30-40 foglie di vite fresche

Sale, pepe

Fare rosolare le cipolle in una padella con la metà dell'olio e lasciare cuocere finché non diventano morbide. Aggiungere il riso, coprire e lasciare cuocere cinque minuti prima di aggiungere l'uvetta, la menta oppure l'aneto, i pinoli, sale e pepe. Lasciare cuocere a fuoco lento ancora per cinque minuti e, quindi, far raffreddare. Preparare le foglie di vite: sciacquarle in acqua fredda e sbollentarle per cinque minuti. Sgocciolarle bene prima di raffreddarle rapidamente sotto l'acqua fredda. Posarle con il lato lucido riverso verso il basso e mettere al centro di ciascuna foglia un cucchiaino di ripieno. Ripiegare ogni foglia, senza stringere troppo, poiché durante la cottura il riso aumenterà di volume. Mettere man mano le foglie ripiene in un tegame poco profondo. Innaffiare con il succo di limone, il resto dell'olio e mezza tazza di acqua calda. Mettere un piatto sul tegame preparato, per evitare che i pacchetti si aprano durante la cottura. Lasciare cuocere per un'ora a fuoco lento, quindi far raffreddare nel tegame. Servire come antipasto freddo. I dolmas possono essere preparati in abbondanza, poiché è possibile conservarli per qualche giorno in frigorifero.