
Agnello kleftiko

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Una ricetta tradizionale di Cipro e della Grecia che richiama i sapori e gli aromi del Mediterraneo

L'agnello kleftiko è una ricetta tradizionale di Cipro e della Grecia che richiama i sapori e gli aromi del Mediterraneo. L'aggettivo "kleftiko", invece, in greco significa letteralmente "rubato" e si riferisce sia alla carne rubata e cucinata di nascosto che ai clefti, nome con cui venivano epitetati i briganti greci che si opponevano all'occupazione ottomana nel corso del XVIII e XIX secolo. I clefti vivevano sulle montagne e rubavano degli animali per la loro sussistenza. Essi avevano escogitato un sistema di cottura della carne in un buco scavato nel suolo, poi ricoperto di terra per evitare che il fumo o l'odore potesse svelare la loro posizione agli ottomani. La ricetta proposta è un adattamento più leggero e veloce rispetto alla ricetta originale greco/cipriota, che comunque è possibile realizzare seguendo le indicazioni nell'ultimo paragrafo. **Ingredienti per l'arrosto** 600 g di coscia d'agnello 40 g di succo di limone 8 g di maggiorana 4 g di foglie di alloro 60 g di olio extravergine di oliva 8 g di timo sale q. b. pepe q. b. **Ingredienti per il contorno** 500 g di pomodori / pomodorini ciliegina 8 g di foglie di alloro 500 g di patate **Tempo di preparazione** 3 ore Mondare tutte le verdure. Sbucciare le patate. Disossare, sgrassare e legare con spago per gli arrostiti la carne. Scaldare in una padella l'olio d'oliva e, quindi, mettere la carne nella padella; fare rosolare per qualche minuto e poi togliere dal fuoco. Disporre l'agnello in una pirofila e cospargere con il succo di limone, salare, pepare e insaporire abbondantemente con maggiorana e timo, infine aggiungere una foglia di alloro. Far cuocere in forno a 150° per 2 ore. Nel frattempo, tagliare le patate a cubetti. Cospargere la teglia da forno con abbondante olio d'oliva, disporre le patate ed aggiungere sale e pepe. Disporre sulle patate delle fettine di pomodoro (o i pomodorini ciliegina) e distribuire nella teglia qualche foglia di alloro. Un'ora prima della cottura dell'arrosto di agnello, infornare le patate e i pomodori. Indi servire l'agnello con le patate ed i pomodori a contorno. In alternativa, se si vuole realizzare la ricetta tradizionale, leggermente più complessa ma con un tempo di cottura molto più lungo, fare marinare in frigo, per almeno 30 minuti, l'agnello tagliato a cubetti assieme al succo di limone e agli aromi. Quindi scolare e mescolare con patate e pomodori tagliati a cubetti e della cipolla a fettine. Quindi disporre il tutto su quattro fogli di carta da forno, aggiungere del formaggio feta e, infine, chiudere l'agnello in quattro pacchetti di carta da forno, da legare con dello spago da cucina. Disporre i pacchetti su una leccarda da forno e cuocere in forno a 150° per circa 4 ore. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*