
Un po' di Grecia in tavola

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Come preparare i deliziosi involtini di foglie di vite, immancabili nella selezione di antipasti della cucina greca e turca. Ottimi per accompagnare un aperitivo a base di metaxa

Era un già un bel po' che volevo preparare i dolmades, uno dei tipici antipasti della cucina greca e turca, sempre presenti nella *meze* che viene servito a inizio pasto; si tratta di involtini di riso, con verdure o carne ed erbe, avvolti in foglie di vite, davvero gustosi e freschi, ottimi da soli o anche accompagnati con yogurt.

Questa volta ho pensato di preparare la versione più leggera con pinoli e uvetta, oltre all'immancabile menta e aneto. Una volta preparati si possono conservare in frigorifero per almeno una settimana, quindi per un aperitivo, magari a base di metaxa o ouzo ghiacciato, si possono preparare i giorni prima e servire al momento.

Ecco quindi la ricetta greca per cucinare questi fantastici dolmades:

Ingredienti per dieci dolmades

due scalogni tritati

mezza tazza di riso (tipo Arborio)

un cucchiaino di menta fresca tritata

aneto fresco tritato

succo di limone (un bicchiere)

uvetta

pinoli

dieci foglie di vite in salamoia

olio extra vergine di oliva

sale e pepe

Far appassire lo scalogno in due cucchiaini d'oliva a fiamma moderata, aggiungere il riso, la menta, l'aneto, metà del succo di limone e sale. Versare una tazza d'acqua e portare a bollore, coprire e lasciare sobollire a fiamma bassa per una ventina di minuti. Passato il tempo spegnere e aggiungere una manciata di pinoli e uvetta, mescolare, coprire e lasciar raffreddare.

Sciacquare sotto l'acqua le foglie di vite in salamoia, quindi asciugarle per bene. Con le forbici eliminare il gambo centrale. Sistemare le foglie su un tagliere con il lato opaco verso l'alto, quindi per ognuna mettere al centro una cucchiaino di farcia, richiudere i lati e arrotolare richiudendo a pacchetto (vedi foto in alto). Sistemare tutti i dolmades sulla teglia in modo da formare uno strato compatto. Versare sopra il succo di limone rimasto, qualche cucchiaino d'olio e un bicchiere d'acqua. Coprire con carta d'alluminio, mettere sul fuoco e portare a bollore, abbassare la fiamma e far andare sobollendo per 40 minuti.

Lasciare raffreddare e servire nei piattini. Buon appetito!