

MINESTRA DI TRIPPA RUMENA (CIORBA DE BURTA)



Ingredienti per 4 persone:

300 g di trippe (miste: millefoglie, cuffia, rumine)

300 g di ossa di vitello con la cartilagine (oppure 300 g di carne da brodo)

Aromi per il brodo (1 costa di sedano, 1 carota, 1 cipolla).

1 costa di sedano

1 cuore di sedano

3 carote

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

prezzemolo

3 cucchiaini di olio di oliva

100 ml di panna fresca

Peperoncino

Sale

Preparate un brodo con le ossa (più tradizionale e economico) oppure con la carne e i soliti aromi (sedano, carota, cipolla). Se proprio non avete voglia di fare un brodo potete optare per il concentrato di carne o un preparato per brodo senza glutammato.

Lavate in abbondante acqua la trippa acquistata già precotta. Affettatela a listarelle sottili che poi taglierete in segmenti di circa tre centimetri di lunghezza, in modo che possano essere raccolte dai commensali con il cucchiaino.

Fate un trito con 1 costa di sedano, 1 carota, lo spicchio di aglio, il prezzemolo e la cipolla. Scaldate l'olio in un tegame possibilmente di terracotta e mettetevi ad appassire a fuoco basso il battuto di verdure.

Dopo una decina di minuti, aggiungete la trippa, salate, unite il peperoncino tritato e fate insaporire per cinque minuti. Quindi bagnate con il brodo di ossa. Durante gli ultimi quaranta minuti di cottura aggiungete 2 carote tagliate a rondelle e il cuore di sedano a rondelle. A fine cottura unite la panna fresca e prezzemolo tritato. Servite con fette di pane casereccio abbrustolito.

INVOLTINI DI CARNE IN FOGLIA DI VITE



Questa e la ricetta di una delle tante ricette di involtini in foglia di vite .

Le origini sono turche e/o greche.

Il nome usato in Turchia e *sarmasi* / *sarma* dal verbo *sarmak* che significa arrotolare. Nella parte Ovest della Turchia si chiamano anche *dolmades* con lo stesso nome sono chiamate anchè in Grecia . In Bulgaria il nome che i turci / otomani hano portato insieme con la ricetta e cambiato poco ...e diventa *sarmi'* ... E in Romania *sarmale* pero' spesso si usa il diminutivo : *sarmalute* . (Nella lingua romena si usa spesso il diminutivo quando si parla delle cose che si amano di piu' ...)

ingredienti :

foglie di vite *

carne macinata mista (meglio di agnello...)

riso

cipolla piccola

aneto e prezzemolo

conserva di pomodoro

olio

sale, pepe

alla carne macinata aggiungiamo : riso (1 tazza) , cipolla tritata, l'aneto e il prezzemolo tritati , sale, pepe, 1 cucchiaio di olio e 1-2 cucchiai di pomodoro .

Le foglie di vite * se sono fresche devono essere bollite in acqua salata e con succo di limone , se sono comprate nel barattolo (nei negozi che vendono cibi etnici o nei negozi romeni) devono essere lasciate in acqua fredda per alcune ore perchè sono di sicuro troppo salate.

Prendiamo una foglia di vite e la mettiamo su un piatto o sul piano di lavoro, aggiungiamo 1 cucchiaio o 1 cucchiaino di ripieno (se le foglie sono grosse o piccole) nella parte del gambo, arrotoliamo come nelle foto prima gli 2 pezzi che sono in basso (a destra e a sinistra del gambo) poi chiudiamo dalla sinistra verso il centro della foglia e dalla destra verso il centro parallel con il gambo per far sì che il ripieno non possa uscire, arrotoliamo e apoggiamo ogni involtino con la parte dell'ultima chiusura in basso.

In una pentola (per i raggoni di tempo io ho usato la pentola a pressione) aggiungiamo 1 cucchiaio di olio e uno strato di foglie di vite e poi gli involtini a cerchi concentrici e a strati se abbiamo più involtini ... aggiungiamo acqua e succo di limone fino a coprire gli involtini. Nella pentola a pressione io ho fatto solo uno strato e ho aggiunto acqua solo per 3/4 dell'altezza degli involtini . Ma è meglio farli cuocere nella pentola normale e con un coperchio o con uno piatto sopra per tenerli fermi durante la cottura. Possiamo farli bollire per 1 ora e poi continuare la cottura nel forno sempre coperte a fuoco basso (100-120°C) per un'altra ora ...

ci sono più ricette ..

con carne di agnello e menta

solo con riso

con ripieno di ricotta fresca e aneto

sono molto buone con yogurt ...



Kozonak

500 gr farina
2 uova
un pizzico di sale
100 gr zucchero
20 gr lievito di birra fresco
100 ml olio (o burro sciolto)
125 ml latte (o q.b)
aroma : rhum

ripieno (piu' varinte):

1. uvetta tenuta a bagno nel latte caldo e nel liquore (la versiamo nel impasto)
2. noci
125 gr noci macinate
10 gr cacao
75 gr zucchero
50 ml. latte

Mettiamo la farina in una ciotola grande e al centro il lievito sciolto con un cucchiaino di zucchero, le uova sbattute con il sale, lo zucchero e alla fine il rhum (una fialetta).

Iniziamo a lavorare la pasta e aggiungiamo piano piano il latte tiepido quanto basta per incorporare tutta la farina.

L'impasto così ottenuto si lavora ancora aggiungendo il burro sciolto un po' alla volta fino ad ottenere una pasta elastica che avrà assorbito tutto il burro. Lasciamo l'impasto a lievitare al caldo e coperto per 1-2 ore.

In questo tempo prepariamo il ripieno: mescolando le noci con zucchero, il cacao e il latte(facciamo scalare il latte con il zucchero e il cacao). Il ripieno deve essere una crema.

L'impasto lievitato si puo' dividere in 2 o 3 parti se vogliamo mettere piu' ripieni o se vogliamo fare una treccia ... Nel caso vogliamo fare una treccia o una corda ogni pezzo di impasto si stende in una striscia di quasi 4 dita larghezza e a lunghezza dello stampo ottenendo così un rettangolo . Se vogliamo fare un solo rotolo con tutto l'impasto lo facciamo stendere della lunghezza dello stampo. Sulla parte piu' lunga mettiamo ripieno e arrotoliamo. Alle estremità chiudiamo per bene. Se abbiamo piu' rotoli gli possiamo intrecciare o darle la forma di una corda e gli mettiamo nella forma, se abbiamo fatto solo un rotolo lo mettiamo nello stampo da plumcake imburrato e si lascia ancora a lievitare in uno posto caldo per un ora. Inforniamo nel forno già caldo a 175° per 50 minuti. Si fa la prova dello stuzzicadente e si lascia raffreddare nello stampo per alcuni minuti. Lo mettiamo su una griglia, su un tagliere di legno o su un panno per raffreddarsi di tutto prima di tagliarlo a fette(solo quando è freddo).