



DOLMADES

“Dolmades” antiquissimas origines habent. Sunt parvae rotulae oryzae cum oleribus, involutae foliis vitis (“dolma” enim est folium vitis citrivo). Ii citantur etiam in tragoedia “Antigone” Graeci Sophoclis, ubi offerebantur Creonti regi, ut facerent eum mitiorem revocaretque eius leges. Praeterea, in obsidione Thebarum ab Alexandro Magno anno 338 a.C, quoniam cibus exiguus erat, populus alimenta concidebat in parvas partes, ea advolvens in vitis variorumque graminum foliis, ut auferret secum quoque longe a patria.

Dolmades hoc modo parantur:

INREDIENTES PRO SINGULO FERCULO:

oryza “basmati” 100gr

folium vitis

allium, 1 frustum

caepa, quantum satis

oleum oleae, quantum satis

butyrum 2 gr.

citrum, menta, thymus, anethum, petroselinum, sal marinum

et piper nigrum, quantum satis.



PREPARATIO

Folia vitis sub aqua corrente lavabis, ea siccabis et in aqua calida pones. Tolles ea et pones in charta vel in panno bibulo.

Nunc autem parabis confertum: pones in sartagine allium cum oleo, addes carnes tritas, oryzam, cepam et herbas aromaticas concisas. Facito ut omnia torreantur per pauca minuta, addens saepe cum cochleari ligneo sal et piper. Ad formandos rotulos, pones folia vitis in superficie et addes in iis oryzam.

Deinde convolves et claudes margines usque ad formandos angustos cylindros. Effundes butyrum fusum et ius vegetale usque ad intingendos omnes dolmades. Coques cum coperculo demisso per 40 minuta, donec ius absorbebitur. Denique, ministrabis ut primum ferculum, si vis cum paulo citri.



**Petronelli
Pierpaolo
Lucia Mattera**



Revisio texti et graphica: Lucia Mattera