

Le Sarme di Vesna

Le SARME sono dei piccoli involtini ripieni provenienti dalla tradizione culinaria bosniaca e rumena.

Sono avvolti in foglie di cavolo acidulato, del tutto simili ai nostri *capussi agri*, ma conservati interi e non finemente affettati.

orto in condotta itonadico

leReti
focus group Immigrazione



Slow Food*
Feltrino e Primiero

Le Sarme in mensa

17 febbraio 2011

Preparazione dei cavoli per la conservazione

Prendere dei cavoli cappucci ben compatti e chiusi, pulirli, togliere una buona parte del torsolo e riempirlo di sale fino. Disporli nel contenitore di terracotta (ma vanno bene anche quelli in plastica o in legno) con il buco del torsolo in su, uno vicino all'altro, riempiendo gli spazi vuoti con cavoli tagliati a metà o in quarti oppure addirittura affettati finemente. Ogni due strati di cavoli si mette una manciata di sale continuando a strati fino a riempire il contenitore. Dopo averlo lasciato due giorni in un luogo caldo si riempie di acqua fino a coprire tutti i cavoli, si dispone il peso sopra e si continua a tenere il contenitore nello stesso luogo caldo fin quando i cavoli cominciano a puzzare (il caldo fa' sì che la fermentazione cominci più in fretta). Il contenitore si porta poi in cantina dove ci rimane un mese e mezzo circa.

Preparazione degli involtini

Ingredienti x circa 8 persone

1 o 2 cavoli agri
700 gr macinato misto (maiale e vitello)
500 gr carne affumicata
1 cipolla
100 gr riso
salsa di pomodoro

Preparazione

Togliere le foglie più esterne dei cavoli e tenerle in disparte come base per gli involtini.

Aprire bene i cavoli cercando di staccare le foglie necessarie intere (una per involtino) e toglierle

la costola centrale per permetterle di arrotolarsi meglio.

Affettare finemente la cipolla e passarla con un po' d'olio insieme alla carne affumicata a dadini e al riso crudo. Aggiungere il macinato misto, amalgamare bene e regolare con sale e pepe.

Con l'impasto così ottenuto formare dei

piccoli involtini che dovrebbero risultare tutti uguali e non più grandi di un bocconcino.

Disporre sul fondo della casseruola le foglie più esterne affettate tenute in disparte prima, cospargere con pezzi di carne affumicata e mettere uno strato di involtini, poi ancora carne affumicata e involtini, fino a chiudere con un altro strato di foglie di cavolo affettate.

Coprire tutto d'acqua, aggiungere un po' di salsa di pomodoro (che da' un po' di colore) mettere il coperchio e lasciare la casseruola in un angolo della stufa (accesa...) o sul gas al minimo con una retina frangi fiamma per 4-5 ore, rabboccando d'acqua se necessario.

...e naturalmente, **PRIJATNO**
ovvero... **BUON APPETITO!**

