

## Qucina/dal mondo Strifti tyropita

Author : Josie

Date : 15 ottobre 2014



Buongiorno lettori e lettrici,

La volta precedente siamo rimasti in Italia con la nostra minestra, mentre oggi andremo nella terra degli "dei" del Olimpo.

Non ci crederete ma sono una fan di *Pollon*, i cartoni animati di un tempo hanno accompagnato bonariamente la mia infanzia e per questo che andiamo direttamente a curiosare un po' in Grecia.

La Grecia, nome ufficiale repubblica Ellenica, è uno stato membro dell'Unione Europea situato nell'Europa meridionale, il cui territorio coincide in gran parte con l'estremo lembo sud della penisola balcanica. Essa con le sue innumerevoli isole bacciate dal sole vanta di una cucina prettamente mediterranea. I greci sono amanti delle cose buone ma semplici e questo si riflette anche in tavola :troviamo l'olio d'oliva, melanzane, pomodori, zucchine, peperoni, carne d'agnello, pesce e formaggi.

In una casa greca si cucina di solito un piatto unico di carne o pesce accompagnato da verdure a mezzogiorno ed invece un pasto più leggero a base di insalate, yoghurt e frutta per la cena.

I *mézé* (antipasti) che ritroviamo anche nella cucina araba e turca, sono una tradizione dei giorni di festa e dei ristoranti. Sono molto variati : tarama, di melanzane, peperone alla griglia, tatziki, ecc.

I *mézé* ricoperti da pasta sfoglia sono molto popolari, soprattutto nel Nord della Grecia, e la sfoglia, la famosa fillo, ha la particolarità di essere finissima. Il pesce ed i frutti di mare sono una vera passione per i greci: di solito vengono cotti in padella o al forno con solo un pò di olio di oliva.

I greci consumano anche molto pane: di solito grosso e compatto. Il formaggio che viene invece integrato nelle varie preparazioni é la feta.

Questo tipo particolare di formaggio si produce esclusivamente con latte ovino o latte di ovino-caprino. Il termine 'feta' deriva dal greco fetas che deriva dal metodo di conservazione del formaggio, a fette in salamoia.

Detto ciò andiamo a cucinare... ?? ????? ??? ?? ?????????????

Abbiamo due versioni: una con la pasta fillo pronta e l'altra da fare.

### **Pasta fillo**

*Ingredienti:*

300 gr di farina bianca

5 cucchiaini di olio d'oliva

1 cucchiaio di aceto di vino rosso

1 cucchiaino di sale

130-150 gr di acqua

*Procedimento:*

In una grande ciotola mescoliamo la farina, l'aceto, il sale, l'olio d'oliva e infine 130 gr di acqua. Impastate velocemente finché esso non diventa omogeneo ed elastico. Se la pasta fosse ancora sbriciolata aggiungete ancora qualche goccia d'acqua. Avvolgete la pasta in un canovaccio e fate riposare per circa 30 minuti.

Passato questo tempo dividete l'impasto a metà e ponetelo su una superficie infarinata.

Passatela nel tirapasta alla prima tacca in modo da ottenere una sfoglia sottilissima, quindi tagliatela in quadrati di 15 cm di lato. Sovrapponete a due a due i quadrati di pasta e spennellateli con del tuorlo sbattuto e spalmateli con il ripieno e piegateli a triangolo premendone i bordi per sigillarli. Spalmate la superficie del tuorlo rimasto e spolverate con i semi di sesamo infine infornateli e cuoceteli.

**Seconda versione**

*Ingredienti:*

10 fogli di pasta fillo

1 tuorlo

olio evo

Per il ripieno:

250 gr di feta

400 gr di ricotta

2 uova grandi

timo

aneto o menta fresca

olio evo

sale e pepe

semi di sesamo q.b

*Procedimento:*

Amalgamate la feta con la ricotta, le uova, il timo, pepe e sale e mettete in frigo per 15-20 minuti, poi sagomate il composto in 2 rotoli regolari. Tagliate i fogli di fillo, ricavando 10 rettangoli di 20x25 cm; mettetene da parte 5.

Sul piano di lavoro disponete tre fogli con il lato lungo verso di voi, uno accanto all'altro, e sovrapponeteli per circa un terzo uno sull'altro, creando un lungo rettangolo.

Spennellate la superficie del rettangolone con il tuorlo sbattuto. Sul lato lungo, disponete un rotolo del ripieno, coprite con 2 fogli di fillo, uno vicino all'altro, e arrotolate la sfoglia strettamente sul ripieno. Sigillate una sola estremità del rotolo. A questo punto preparate un secondo rotolo con i 5 fogli di fillo e il ripieno rimasto.

Cominciate a disporre il primo rotolo a spirale in una teglia di 22 cm di diametro, poi continuate la spirale disponendo il rotolo successivo. Fate combaciare i 2 rotoli inserendo l'estremità chiusa del secondo in quella aperta del primo.

Spennellate la tyropita con poco olio e con il tuorlo rimasto e con i semi di sesamo, bucherellatela e cuocete in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti.

Buon Appetito!!!

N.B: la forma di questa torta salata è facoltativa... può essere fatta anche tutta rettangolare sovrapponendo i fogli di fillo.

Alla prossima dalla vostra

**J.**