Pomì
O Così. O Pomì.

Holishkes

Tempo di preparazione: 120 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Carne trita di manzo: 500 gr
- Cavolo verza: 10 foglie
- Cipolla: 1 affettata finemente e 1/2 tritata
- Concentrato di pomodoro: 3 cucchiai
- Miele: 1 cucchiaio
- Olio: 5 cucchiai
- Pan grattato: se occorre
- Paprika dolce: 1/2 cucchiaino
- Pepe nero: q.b.
- Riso bianco a grana lunga: 3 cucchiai
- Sale: q.b.
- Succo di limone: 1/2 limone
- Uovo: 1
- Uvetta: 100 gr, precedentemente ammollata

For this recipe we used:

Passata Classica 3 cucchiai

Preparazione

Gli **holishkes** sono un piatto tradizionale ebraico proveniente dall'Europa dell'Est. Si tratta di involtini di cavolo ripieni di carne (e talvolta riso) cotti in un sugo di pomodoro leggermente dolce. Gli ebrei ashekaziti in Russia e in Polonia probabilmente adottarono questa ricetta dai tatari o dai turchi. Gli *holishkes* si servono durante le festività ebraiche di Suk-kot e Simchat Torah: nella prima festa simboleggiano il raccolto abbondante, nella seconda ricordano - grazie alla loro forma - i rotoli della Torah, la Legge.

Portate a ebollizione una grande pentola di acqua salata. Separate le foglie del cavolo, dunque raccogliete le 10 foglie più grandi e che sembrano più integre. Tagliate da ciascuna foglia la parte bianca spessa dove la foglia si attacca al cespo, facendo un'incisione triangolare alla base della foglia. Sbollentate in acqua salata ciascuna foglia di cavolo finché non è tenera, dunque adagiate le foglie man mano che cuociono su un canovaccio, operazione che aiuterà a mantenere le foglie umide ed elastiche.

Scaldate l'olio in una padella a fuoco medio-alto e aggiungete le cipolle affettate. Aggiungete in padella il **concentrato di pomodoro** e la ***Passata Classica Pomì***, l'uvetta, il miele, il succo di limone e un bicchiere di acqua, dunque abbassate la fiamma e fate sobbollire da coperto per circa 30 minuti.

Preriscaldate il forno a 180°. In una ciotola capiente mescolate la cipolla, il riso, la paprika, l'uovo e la carne trita, a formare un mix simile a quello delle polpette tradizionali. Se il composto risultasse troppo umido, aggiungete poco pan grattato. Condite con sale e pepe a piacere. Con il ripieno così preparato riempite le foglie di cavolo, ripiegatene i lati sul ripieno, quindi arrotolate. Se avanza del ripieno, formate delle polpette e mettetele da parte. Trasferite i rotoli di cavolo, con la parte aperta rivolta verso il basso, sul fondo di una teglia in pirex. Unite in teglia anche le polpette. Versate la **salsa di pomodoro** sopra ai rotolini di cavolo, dunque fate cuocere per circa 45 minuti.