

ANTIPASTI E SNACK

Dolmadakia

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- ½ kg di riso
- ½ kg di foglie di vite tenere
- 2-3 cipolle fresche tritate
- 2 cucchiaini di aneto tritato
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di menta
- 300 g di olio d'oliva
- il succo di un limone
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Lavate bene le foglie di vite e dopo averle scottate nell'acqua bollente lasciatele scolare bene.

Preparate il ripieno come segue: in una casseruola fate rosolare le cipolle nell'olio finché appassiscono. Unite il riso, il prezzemolo, l'aneto, la menta, il sale, il pepe e un po' d'acqua e lasciate cuocere per 10 minuti. Poi, una volta raffreddato l'impasto, mettetene un

cucchiaino in ogni foglia. Mettetelo all'estremo dove c'è il gambo, ripiegate la foglia prima ai lati e poi arrotolatela in modo che il ripieno non esca. In una pentola formate un fondo con uno strato di foglie di vite e adagiatevi i "dolmadakia" in cerchi e a strati successivi. Aggiungete acqua, il succo di un limone, coprite con un piatto per tenerli fermi e cuoceteli a fuoco moderato per 1 ora e ½ circa. Serviteli freddi.