

ANTIPASTI E SNACK

Involtini di foglie di vite

LUOGO: Europa / Grecia

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



INGREDIENTI

50-60 foglie di vite
1 tazza d'olio
1 1/2 tazza di cipolle secche tritate
1 tazza di cipolline fresche tritate
1/2 tazza di riso
sale e pepe
1-2 limoni
1 mazzetto di menta

PREPARAZIONE

- 1 Scottate le foglie, scolatele e lasciatele raffreddare. Mescolate gli ingredienti (tranne il succo di limone) e con l'impasto ottenuto riempite le foglie, così da formare degli involtini. Sul fondo di una casseruola stendete alcune foglie e disponete gli involtini in fila, circolarmente, molto vicini uno all'altro. Su di questi mettete un piatto pesante a rovescio, in modo da fare pressione ed evitare che si aprano mentre bollono. Versare poi il succo di limone e l'acqua necessaria a coprire la superficie del piatto e fate

bollire lentamente fino a completo assorbimento. Saranno pronti quando il riso sarà cotto. Lasciateli raffreddare e serviteli in un piatto da portata sistemandoli uno alla volta.