

ANTIPASTI E SNACK

Involtini libanesi nelle foglie di vite

LUOGO: Asia / Libano

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COTTURA: 30 min COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI:
media



INGREDIENTI

- 1 vaso di foglie di vite sciacquate e scolate
- diversi ossi di agnello
- 3 spicchi d'aglio
- 450 g di agnello macinato
- 100 g di riso bianco a chicco lungo
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di pepe nero appena macinato
- 1 cucchiaino di peperoncino rosso macinato
- succo di 1 limone
- 50 g di zucchero
- 1 scatola di pelati da circa 850 g.

PREPARAZIONE

1 Sciacquate le foglie di vite e asciugatele bene. Se necessario, immergete le foglie di vite in acqua calda fino a che risultino abbastanza morbide da essere piegate.

Mettete le ossa di agnello e l'aglio sul fondo di una larga pentola. In una ciotola media, miscelate l'agnello macinato con il riso, la cannella, il sale, il pepe, il peperoncino, il succo di limone e lo zucchero.

Mettete un cucchiaino del composto d'agnello su ciascuna foglia di vite e arrotolate chiudendovi dentro anche le estremità dell'involtino.

Mettete gli involtini sopra gli ossi d'agnello in pentola.

Prendete il liquido presente nella scatola dei pomodori e versatelo in pentola, tritate grossolanamente i pomodori e aggiungete anch'essi alla pentola.

Aggiungete abbastanza acqua da ricoprire gli involtini, portate il composto a bollore a fuoco alto. Riducete, quindi, il calore per portare il composto a leggero bollore, coprite e cuocete per circa 30 minuti o fino a che il riso del ripieno risulti tenero.