

ANTIPASTI E SNACK

# Dolmadakia

di: *Cookaround*

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.