

INVOLTINI DI RISO IN FOGLIE DI VITE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso,
- 500 g di cipolle,
- 70 g di uvetta sultanina,
- 30 g di pinoli,
- 60 foglie di vite fresche,
- 1 limone,
- aneto,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Affettare sottilmente le cipolle, soffriggerle a fuoco moderato finché non sono appassite e poi aggiungere il riso e cuocere a tegame coperto per cinque minuti.

Aggiungere una tazza d'acqua calda e tutti gli altri ingredienti, tranne le foglie di vite.

Fate cuocere a fuoco basso per cinque minuti e poi lasciar raffreddare.

Lavare le foglie di vite, farle bollire per tre minuti e metterle a colare.

Riempire ogni foglia con un cucchiaino di riso sulla parte non lucida, ripiegarla e adagiarla in una pirofila poco profonda.

Coprire gli involtini con un piatto in modo da non farli aprire e cuocere in forno a 170 gradi per circa un'ora.

Consigli: fate raffreddare nella stessa pirofila di cottura prima di servire; si accompagna bene con antipasti di pesce.