

DOLMA'DES

Ingredienti per 4 persone:

- poco olio d'oliva,
- 1 cipolla tritata,
- 1 tazza di riso lessato,
- 2 cucchiaini di pinoli,
- sale,
- pepe,
- 12 foglie di vite,
- brodo di carne (o brodo vegetale),
- succo di limone.

Si tratta di un piatto tipico della Grecia.

Rosolare in poco olio 1 cipolla tritata, unirvi una tazza di riso lessato, due cucchiaini di pinoli, sale e pepe.

Versare a cucchiaiate questo ripieno su 12 foglie di vite scottate in acqua bollente e richiudere le foglie per ottenere involtini che verranno posti in una teglia.

Ricoprirli a metà di brodo di carne o vegetale e farli cuocere, coperti, a fuoco lento per circa mezz'ora.

Farli raffreddare, irrorarli di succo di limone e servire.