

ANTIPASTI

Involtini di riso in foglie di vite

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

50 min

CALORIE

416 kcal

Ingredienti per 4 persone

Riso	250 g
Cipolle	500 g
Uvetta sultanina	70 g
Pinoli	30 g
Foglie di vite fresche	60
Limone	1
Aneto	
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 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.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 Coprire gli involtini con un piatto in modo da non farli aprire e cuocere in forno a 170 gradi per circa un'ora.
- 5 Consigli: fate raffreddare nella stessa pirofila di cottura prima di servire; si accompagna bene con antipasti di pesce.