

CONTORNI

Foglie di vite farcite di melanzane

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

45 min

COTTURA

45 min

Ingredienti per 4 persone

Vite	20 foglie
Melanzana di 350 g	1
Riso lungo	175 g
Pomodoro	250 g
Paprica	1 cucchiaino
Cannella	1/2 cucchiaino
Peperoncino di caienna	1/4 cucchiaino
Brodo di pollo	15 cl
Succo di pomodoro	15 cl
Sale	

Preparazione

- 1 Lavate la melanzana, pelatela e tritatela finemente. Versatela in un colapasta e cospargetela di sale. Lasciatela sgocciolare per venti minuti. Nel frattempo fate scaldare una casseruola di acqua e sbollentate i pomodori.
- 2 Pelateli, strizzateli per privarli dei semi e dell'acqua e tritateli fine. Se le foglie di vite sono fresche immergetele per un minuto in acqua bollente, sgocciolatele, raffreddatele sotto l'acqua corrente e sgocciolatele di nuovo; se sono conservate risciacquatele con acqua calda e sgocciolatele.
- 3 Posatele su un canovaccio. Risciacquate la melanzana con acqua fredda, asciugatela, mescolatela con la polpa di pomodoro, il riso, la paprica, la cannella e il peperoncino di Caienna.
- 4 Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6). Posate una foglia di vite sulla tavola, con le nervature all'insù. Disponete un cucchiaino abbondante di farcia dalla parte del gambo.
- 5 Piegate il gambo e i due lati della foglia sulla farcia, poi arrotolatela senza stringere. Farcite nello stesso modo tutte le foglie. Disponete le foglie farcite in una grande pirofila, con la parte ripiegata sotto.

- 6 Mescolate il brodo e il succo di pomodoro, versatelo dolcemente sulle foglie di vite, infornate, lasciate cuocere per quarantacinque minuti. Servitele appena uscite dal forno.