



Ingredienti:

30 foglie di vite fresche;
200 grammi di riso basmati;
1 cipolla;
1 spicchio d'aglio;
succo di un limone;
menta, timo, aneto e prezzemolo fresco q.b;
sale e pepe q.b;
olio vegetale qb
olio extravergine d'oliva

Dolmadakia

Cuocete il riso in acqua salata quindi, nel frattempo, affettate la cipolla e l'aglio e lasciateli ammorbidire in una padella con olio extravergine d'oliva. A parte sbollentate le foglie di vite precedentemente pulite, ammorbidendole per pochi minuti, scolarle senza romperle, lasciarle asciugare ben distese su un piano pulito. Scolate il riso abbastanza al dente, fatelo saltare velocemente in padella con olio, sale e pepe, aggiungere anche le erbe fresche tritate finemente.

Per realizzare gli involtini prelevate un cucchiaino di ripieno e disponetelo al centro della foglia, ripiegate quindi la base verso l'interno. A questo punto piegate i lati verso il centro e completate arrotolando per ottenere un cilindro stretto. Create così tutti gli [involtni](#), disponete una base di foglie di vite all'interno di una padella antiaderente (oppure una pentola dai bordi alti), quindi disponete gli involtini ben stretti l'uno accanto all'altro. In questo modo rimarranno compatti senza perdere consistenza.

Ungete gli involtini con un filo di olio, spremere il limone evitando i semi, quindi riempite la pentola con acqua o brodo vegetale, fino a coprire tutti gli involtini. Regolare di sale. Le tecniche di cottura variano in base all'esperienza personale, possibile proseguire fino a esaurimento dell'acqua.

Oppure proteggendoli per metà da un coperchio per 25 minuti a fuoco medio, ma anche per un ora a fiamma bassissima o comunque fino a evaporazione di tutta l'acqua. A fine cottura dovranno risultare leggermente più gonfi, ma molto più compatti. Lasciateli raffreddare e servite tiepidi oppure freddi.

