

La Risotteria

Risotto con zucchine e brie



ingredienti per 4 persone:

5-6 zucchine

3 etti e mezzo di riso vialone nano

100 gr di brie a pezzetti

1 spicchio d'aglio

prezzemolo

parmigiano grattugiato

sale

pepe bianco

olio evo

brodo vegetale

preparazione:

Per prima cosa ho preparato un bel brodo vegetale, poi ho preso una casseruola e vi ho messo dentro le zucchine tagliate a rondelle molto sottili, ho aggiunto olio e uno spicchio d'aglio, sale e pepe. Ho fatto cuocere le zucchine dopo ho messo il riso e l'ho fatto tostare assieme alle zucchine per 1-2 minuti. E poi man mano con il mestolo il brodo (che deve essere sempre caldo), dopo 10 minuti ho aggiunto il brie a pezzetti e ho



mescolato per amalgamare il tutto, e ho fatto cuocere per altri 10 minuti nel mio caso...fino a cottura ultimata. Alla fine quando

il risotto è diventato bello cremoso ho aggiunto abbondante parmigiano e del prezzemolo tritato e una spruzzatina di pepe bianco. D'abbinare a questo piatto ho scelto un bel bardolino Chiaretto.

Risotto al radicchio rosso mantecato con Asiago

ingredienti per 4 persone:

1 cespo di radicchio rosso

mezza cipolla

350 gr di vialone nano

brodo vegetale q.b.

100 gr più o meno di asiago fresco

parmigiano grattugiato q.b.

olio evo

sale e pepe q.b.



preparazione:

Come prima cosa ho tagliato il radicchio a listarelle, poi ho preso la metà di una cipolla e l'ho sminuzzata finemente.

Ho preso una casseruola abbastanza capiente ho messo dell'olio la cipolla ed il radicchio, ho cotto per un paio di minuti,aggiustando di pepe e sale,dopodichè ho fatto appassire con mezzo bicchiere di vino bianco.

A questo punto ho aggiunto il riso e l'ho fatto tostare con il radicchio per pochi istanti.

Man mano poi ho aggiunto delle mestolate di brodo,mescolando di quando in quando.

Verso metà cottura ho aggiunto l'asiago a cubetti e ho continuato a cuocere il riso,aggiungendo brodo in caso il riso lo richiedesse.

Quando la cottura del riso è quasi ultimata,ho aggiustato di sale e pepe,e ho finito aggiungendo abbondante parmigiano..e mescolando.



Crema di riso e patate

ingredienti:

brodo vegetale

4-5 patate grandi

sale q.b.

2 bicchieri di riso vialone nano scarsi

preparazione:

Per prima cosa ho fatto un buon brodo vegetale,ho sbucciato le patate e le ho tagliate a pezzettini.

Ho messo le patate nel brodo e le ho fatte cuocere per un paio d'ore.

Quando le patate sono cotte,potete fare in due modi:potete prendere il minipimer ad immersione e passare le patate formando una crema,oppure potete schiacciare le patate con una forchetta sulla schiumarola.

A questo punto ho aggiunto il riso e ho fatto cuocere.

Ho impiattato e ho aggiunto abbondante parmigiano.



Risotto con la zucca

ingredienti per 4 persone:

700 gr di zucca

350-400 di riso vialone nano

prezzemolo tritato

parmigiano grattugiato

1/2 cipolla rossa di Tropea

un pezzetto di burro

sale e pepe q.b.

brodo q.b.

olio

preparazione:

Come prima cosa ho pulito la zucca e l'ho tagliata a pezzetti. L'ho messa nella casseruola con la cipolla tritata ed un po' d'olio.

Ho aggiunto del brodo e l'ho cotta a fuoco basso finchè risulterà bella tenera.

A questo punto metto il riso e lo amalgamo per bene alla purea di zucca per un paio di minuti.

Verso il brodo man mano continuando a mescolare fino a quando il riso non risulta tenero e cremoso, assaggiando ed aggiustando di sale.

A fine cottura ho mantecato con un pezzo di burro, il parmigiano, mettendo il prezzemolo tritato, e a chi piace, abbondante pepe, che serve a togliere quella dolcezza stucchevole della zucca.



Risotto con porri e gorgonzola al mascarpone

ingredienti per 4 persone:

350 gr di vialone nano

100 gr di gorgonzola con il mascarpone

1 porro

olio evo

parmigiano grattugiato q.b.

sale e pepe bianco q.b.

brodo vegetale q.b.



preparazione:

Come prima cosa ho preparato un buon brodo vegetale, poi ho tagliato i porri a rondelle molto sottili e li ho messi in una casseruola con un po' di olio.

Li ho fatti rosolare per un paio di minuti, poi ho buttato il riso e l'ho fatto tostare a fiamma viva, mescolando di continuo per due minuti anch'esso.

A questo punto man mano ho aggiunto il brodo, mescolando di tanto in tanto, per una decina di minuti, fino a metà cottura più o meno.

Ho aggiunto il gorgonzola con il mascarpone tagliato a pezzi e ho fatto cuocere per altri 15 minuti circa, aggiungendo brodo se il riso lo richiede, sempre mescolando.

Quando il riso è praticamente cotto ho aggiustato con sale e pepe bianco e ho mantecato con abbondante parmigiano.

Va servito caldissimo magari abbinato ad un buon bicchiere di Cabernet Sauvignon



Risotto con broccoli e Asiago

Il broccolo siciliano contiene moltissime proprietà infatti è disintossicante, diuretico, antitumorale e protettore del sistema nervoso e in più contiene una generosa quantità di acido folico (adatto per chi è anemico in quanto favorisce il veloce assorbimento del ferro), vitamina del gruppo B.

ingredienti:

350 gr di riso Vialone Nano

1 broccolo siciliano medio

100 gr di asiago fresco

olio evo q.b.

grana padano q.b.

sale e pepe q.b.

1 spicchio d'aglio

brodo vegetale q.b.

Preparazione:

Come prima cosa ho lavato il broccolo, tagliato il gambo e l'ho diviso in cimette, l'ho messo in una casseruola con olio e uno spicchio d'aglio, ho aggiunto un po' di brodo e le ho cotte finché non sono risultate tenere ed il brodo non si è consumato.

A questo punto ho iniziato con la preparazione del risotto, quindi come prima cosa ho tostato il riso per un paio di minuti con il broccolo mescolando di continuo.

Ho levato l'aglio ed ho iniziato a cuocere il riso aggiungendo il brodo.

Dopo circa 10 minuti ho aggiunto l'Asiago a pezzetti ed ho continuato a mescolare aggiungendo man mano il brodo per altri 15 minuti all'incirca fino a quando il risotto non è risultato morbido e cremoso.

A fine cottura l'ho mantecato con del grana padano ed ho aggiustato di sale e pepe. Il risotto risulterà delicato e sgranato con il retrogusto dell'asiago che da una dona delicata al piatto!!!



Arancini siciliani



Ingredienti: (10 arancini circa)

700 gr di riso arboreo

1 bustina di zafferano

200 gr di primosale

200 gr di parmigiano reggiano

1,5 l di brodo vegetale

1 piccola cipolla

olio evo q.b.

sale q.b.

Preparazione ripieno:

200 gr di macinato misto

trito cipolla sedano e carota

50 gr di concentrato di pomodoro

100 gr di piselli in scatola

2 foglie di alloro

1/2 bicchiere di vino bianco

100 gr circa di prosciutto cotto a cubetti

3-4 cucchiaini di parmigiano

olio evo q.b.

sale e pepe q.b.

farina+ acqua+ pangrattato per la panatura

Preparazione:

1) Come prima cosa ho preparato il riso la sera prima, infatti il riso per la buona riuscita del piatto dev'essere freddo. In una casseruola ho messo la cipolla tritata con un goccio d'olio. ho fatto appassire quindi ho tostato il riso, ho aggiunto il brodo e lo zafferano e a fine cottura ho messo il parmigiano. L'ho trasferito in una terrina ed ho fatto raffreddare.



2) A questo punto ho preparato il ragù, facendo imbiondire il trito di verdure, ho aggiunto quindi la carne, mescolandola con cura con un cucchiaino di legno, poi ho sfumato con il vino, ho quindi aggiunto il concentrato di pomodoro mescolato con dell'acqua.



Ho cotto a fuoco lento per un paio d'ore,aggiustando di sale e pepe,quindi ho spento la fiamma ed ho aggiunto il parmigiano e i piselli.



3) A questo punto ho preparato gli arancini:ho messo nel palmo della mano una cucchiata del composto di riso quindi sopra vi ho messo il ragù(deve essere freddo),e qualche cubetto di prosciutto,ho chiuso con un'altra cucchiata di riso e gli ho dato la classica forma dell'arancino.

4) Quando li ho preparati tutti li ho passati prima in un composto di acqua e farina e poi nel pangrattato in questo modo la panatura risulterà perfetta!!!!



5) Ho fritto in olio bollente fino a completa doratura.

Risotto con porcini e finferli

Ingredienti per 4 persone:

350 gr di riso Vialone Nano

200 gr di finferli freschi

mezzo sacchettino di porcini essiccati

100 gr di Asiago fresco

1 spicchio d'aglio

grana padano grattugiato q.b.

prezzemolo tritato q.b.

brodo vegetale

sale e pepe q.b.

olio evo q.b.

Preparazione:

Come prima cosa ho messo i funghi secchi a bagno in acqua calda. Dopo circa 30 minuti li ho strizzati per bene dall'acqua in eccesso e sminuzzati con una mezza luna.

Nel frattempo in una casseruola capiente ho messo i finferli puliti e tagliati a pezzetti con un goccio d'olio ed uno spicchio d'aglio.

Li ho cotti a fiamma media per una decina di minuti circa aggiustando di sale e pepe.

A questo punto ho messo i funghi secchi ho levato l'aglio e buttato il riso, tostandolo per un paio di minuti con i funghi, mescolando frequentemente con un cucchiaio di legno.

Ho buttato man mano il brodo per circa 10 minuti, quindi ho aggiunto l'asiago a pezzetti, ho mescolato con cura, ed ho continuato per altri 15 minuti circa, aggiungendo sempre il brodo rigorosamente caldo.



Passato il tempo il risotto è risultato cremoso, con un'anima tenera al suo interno, ho spento la fiamma, ho aggiustato di sale e pepe se ce ne fosse ancora bisogno, ed ho ultimato aggiungendo prezzemolo tritato fresco e abbondante Grana Padano.



Palline di riso gustose

Ingredienti:

400 gr di risotto avanzato (o riso bollito)

100 gr di parmigiano

100 gr di prosciutto cotto

100 gr di funghi champignon trifolati(+uno spicchio d'aglio + prezzemolo)

100 gr di asiago

4 uova

parmigiano reggiano grattugiato q.b.

sale e pepe q.b.

pangrattato q.b.

olio per friggere



Preparazione:

Ho preso il risotto avanzato (se non l'avete lessate il riso in acqua salata) e l'ho messo in una ciotola molto capiente ho aggiunto le uova, il parmigiano, l'asiago a pezzetti, il prosciutto cotto a piccoli tocchetti e i funghi saltati in precedenza in padella con olio aglio e prezzemolo.

Ho mescolato con cura e aggiustato di sale e pepe. Se il composto risultasse un po' molle aggiungete un paio di cucchiaini di pangrattato.

A questo punto ho formato delle palline che ho passato nel pangrattato e ho fritto in abbondante olio di semi.

Ed ecco qui un ottimo antipasto facilissimo da realizzare!!!!

Risotto con asparagi e gamberetti

Ingredienti: (per 4 persone)

350 gr di riso Vialone Nano

250 gr di asparagi surgelati

200 gr di gamberetti surgelati

1 scalogno

1 bicchiere di prosecco

olio evo q.b.

sale e pepe bianco q.b.

parmigiano reggiano grattugiato q.b.

prezzemolo tritato



Preparazione:

Come prima cosa ho cotto gli asparagi per 7-8 minuti in acqua lievemente salata.

Li ho scolati quindi metà li ho frullati e metà li ho tagliati a pezzetti.

In una casseruola ho aggiunto lo scalogno tritato con gli asparagi a pezzetti ed ho fatto appassire, quindi ho sfumato con il prosecco, ho messo il Vialone nano ed ho fatto tostare per un paio di minuti mescolando di frequente.

Ho cotto per 15 minuti aggiungendo il "brodo" degli asparagi di quando in quando.

Quando la cottura è ultimata ho aggiunto la crema di asparagi i gamberetti completamente scongelati, un po' di parmigiano, il prezzemolo tritato.



Ho aggiustato di sale (se ce ne fosse bisogno) e ho dato una bella grattata di pepe bianco.

Ed ecco qui il nostro risotto è pronto per essere mangiato!

Riso venere ai frutti di mare e gamberetti

Salve a tutti oggi propongo una ricetta light ma dalla leggerezza e bontà indiscussa!!!Spero sia di vostro gradimento 😊



Ingredienti per 4 persone:

300 gr di riso venere

200 gr di gamberetti già sgucciati

500 gr di cozze e vongole sgucciate (lasciarne qualcuna con il guscio)

1 spicchio d'aglio

4-5 pomodorini ciliegina

peperoncino q.b.

prezzemolo q.b.

sale e olio evo q.b.

Preparazione:

1) Come prima cosa ho messo in cottura il riso in acqua salata dal momento che la tempistica è abbastanza lunga (varia dai 45 ai 50 minuti).



2) A questo punto ho preparato il sugo quindi ho messo in una pentola le cozze e le vongole per farle aprire e nel frattempo in un tegame ho aggiunto i pomodorini tagliati a pezzetti con l'aglio e l'olio e le ho fatti andare con un paio di cucchiai di acqua di cottura delle vongole e cozze filtrati.



3) Quindi ho sgusciato i molluschi tenendo qualche cozza intera a parte e quando il sugo si è consumato ho aggiunto i molluschi con i gamberetti, lasciando insaporire il tutto per pochi minuti,aggiungendo del peperoncino e una spolverata di prezzemolo tritato.



4) Una volta scolato il riso,l'ho messo nel tegame del sugo e l'ho amalgamato a fiamma accesa

Risotto alle capesante e zafferano

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- riso vialone nano
- 10 capesante
- 1 scalogno piccolino
- pistilli di zafferano
- parmigiano grattugiato
- olio
- sale e pepe q.b.

ESECUZIONE:

Per prima cosa metto i pistilli di zafferano in acqua tiepida per 3-4 ore. In un pentolino preparo il brodo vegetale con carota cipolla sadano e lo faccio andare, subito dopo pulisco le capesante e le lascio da parte. Nella casseruola dove farò il risotto metto lo scalogno tagliato fine con l'olio e lo lascio imbiondire poi aggiungo il riso con i pistilli. Faccio cuocere il riso aggiungendo man mano il brodo per 10 minuti, passato questo periodo metto le capesante tagliate a pezzettini e lo cuocio ancora aggiustando di sale, quando il risotto sta per arrivare a fine cottura lo manteco con il parmigiano un pezzetto di burro e pepe bianco.



Riso venere con code di gambero

Ingredienti:

250 gr di riso venere

500 gr di code di gambero sgucciate

300 gr di polpa di pomodoro

trito di carota-sedano-cipolla

1 spicchio d'aglio

prezzemolo tritato q.b.

peperoncino q.b.

olio evo q.b.

sale q.b.

una paio di cucchiari di pane grattato

Preparazione:

Come prima cosa ho cotto il riso in acqua bollente salata per circa 40 minuti, nel frattempo ho preparato il sugo mettendo l'olio e le verdure per fare il soffritto tagliate finemente con l'aglio in una padella, ed ho fatto appassire poi ho aggiunto la polpa di pomodoro e l'ho fatta consumare per alcuni minuti.

Subito dopo ho messo le code di gambero in uno scolapasta e le ho spolverizzate con il pangrattato in modo tale che il pane in eccesso venga eliminato, le ho messe in padella con mezzo bicchiere di vino bianco, ho mescolato il tutto ed ho fatto evaporare per 2-3 minuti; ho aggiustato di sale ed ho aggiunto il prezzemolo tritato ed il peperoncino.

Ho scolato il riso e l'ho messo nella padella mescolando per bene e facendolo saltare a fiamma viva.



Risotto con funghi pioppini e taleggio

ingredienti per 4 persone:

350 gr di riso vialone nano

250 gr più o meno di pioppini freschi

100 gr di taleggio

parmigiano grattugiato q.b.

olio evo

prezzemolo fresco

1 spicchio d'aglio

sale e pepe q.b.



preparazione:

Come prima cosa ho lavato i pioppini li ho tagliati a pezzetti (gambi compresi) e li ho messi a cuocere nella stessa casseruola dove farò il riso.

Li ho cotti per una decina di minuti con un po' d'olio uno spicchio d'aglio,aggiustando di sale e pepe e aggiungendo un po' di prezzemolo tritato.Nel frattempo ho preparato un buon brodo vegetale.

Quando i funghi sono stati pronti ho butatto il riso e l'ho fatto tostare per un paio di minuti mescolando di continuo.Ho aggiunto man mano il brodo per 10 minuti,dopo di che ho aggiunto il taleggio tagliato a pezzetti e ho fatto andare fino a fine cottura,quindi più o meno per ancora un quarto d'ora.

Quando il riso è risultato cremoso,e la sua anima all'interno è diventata morbida ho prima di tutto aggiustato di sale e pepe,ho spento la fiamma e ho mantecato con abbondante parmigiano e ho aggiunto ancora un po' di prezzemolo tritato.

Risotto ai quattro formaggi

Ingredienti per 4 persone:

350 gr di riso vialone nano

1 piccolo scalogno

robiola

asiago

taleggio

parmigiano reggiano

olio evo q.b.

sale e pepe q.b.

1 bicchiere di vino bianco secco

brodo vegetale q.b.

prezzemolo tritato fresco q.b.



Preparazione:

1) Come prima cosa ho tritato lo scalogno e l'ho fatto imbiondire con due cucchiaini d'olio, quindi ho buttato il riso e l'ho tostato per un paio di minuti.



2) Ho aggiunto man mano il brodo fino a coprire la superficie del riso ed ho cotto per 10 minuti mescolando di quando in quando.



3) Passato il periodo ho aggiunto l'asiago con la robiola ed il taleggio ed ho mescolato con cura.



4) Ho cotto per altri 10 minuti aggiungendo ancora brodo se occorre e mescolando.



4) Arrivata al termine della cottura ho mantecato con abbondante parmigiano, ho infine aggiustato di sale e pepe e ho spolverizzato con prezzemolo fresco tritato.



Risotto con cavolfiori gratinati ed emmenthal

ingredienti per 4 persone:

300 gr di riso (Vialone nano sarebbe meglio)

1 cavolfiore medio

grana padano grattugiato

100 gr di emmenthal tagliato a striscioline sottili

olio evo q.b.

sale q.b.

pepe bianco q.b.

brodo vegetale

preparazione:

Come prima cosa ho bollito il cavolfiore in acqua salata, quando è stato cotto, l'ho scolato, tagliato a pezzetti che ho messi in una pirofila con un cucchiaino d'olio e li ho spolverizzati con abbondante grana.

Li ho cotti per 15 minuti in forno a 180°.

A questo punto ho iniziato a preparare il risotto: ho preparato un buon brodo vegetale e in un'altra casseruola ho messo un filo d'olio ed il cavolfiore a piccoli pezzetti, ho acceso la fiamma, ho aggiunto il riso e l'ho fatto tostare per un paio di minuti mescolando in continuazione con un cucchiaino di legno.

Adesso man mano ho aggiunto il brodo mescolando di tanto in tanto per circa 10 minuti, arrivati a questo punto ho aggiunto l'emmenthal tagliato a striscioline sottilissime, ed ho cotto ancora per circa quindici minuti aggiungendo sempre il brodo e continuando a mescolare dal basso verso l'alto in modo tale che il riso non si attacchi.

A fine cottura ho aggiustato di sale, ho aggiunto del pepe bianco e ho spolverizzato con abbondante grana padano facendolo amalgamare per bene. Il risotto è risultato morbido e cremoso e pronto per essere mangiato!!!



Risotto con il tastasal

Provenendo dalla patria dei risotti non potevo esimermi dal pubblicare questa ricetta.

Questo è un piatto tipico di Isola della scala fatto per l'appunto con il Tastasal che non è altro che pasta di salame, chiamato così perchè si assaggiava per vedere se era "giusto" di sale

ingredienti:

350 gr di Vialone nano

400 gr di Tastasal (pasta di salame)

mezza cipolla

brodo q.b.

100 gr formaggio Monte Veronese

noce moscata q.b.

1 bicchiere di vino bianco secco

grana padano q.b.

sale e pepe q.b.

Preparazione:

Come prima cosa ho preparato un buon brodo, successivamente ho preso una casseruola capiente e vi ho messo al suo interno la cipolla tagliata finemente con il tastasal sbriciolato, ho acceso la fiamma e l'ho fatto rosolare senza l'aggiunta di nessun condimento, anche perchè la pasta di salame già di suo rilascia il suo grassetto.

A questo punto ho iniziato la tostatura del vialone nano quindi ho buttato il riso nella casseruola l'ho fatto tostare per un paio di minuti con la carne, subito dopo ho aggiunto il bicchiere di vino ed ho fatto evaporare.

Adesso man mano ho aggiunto il brodo coprendo la superficie del riso per circa dieciminiti, arrivati a metà cottura ho aggiunto il formaggio Monte Veronese a pezzetti ed ho mescolato per bene facendolo amalgamare ad il riso.

Ho cotto per circa altri 12 -13 minuti coprendo sempre con il brodo quando il riso lo richiedesse, ed



a fine cottura quando il risotto è bello cremoso, ho aggiustato di sale, ho aggiunto del grana padano (voi potete mettere anche un pezzetto di burro) e ho dato una bella macinata di pepe e grattata di noce moscata.

Ed ecco il nostro risotto con il Tastasal è pronto per essere divorato.

A questo buonissimo primo piatto abbinare un buon bicchiere di Valpolicella Superiore Doc e una canzone che non ha proprio bisogno di preamboli introduttivi!!!



Galette di riso cioccolatose

Ingredienti:

8 gallette di riso

3 mars

cocco disidratato q.b.

Preparazione:

La preparazione è facilissima: come prima cosa ho sciolto il mars a bagnomaria.

Quando ho ottenuto una bella crema l'ho spalmata sulle gallette aiutandomi con un pennello in silicone.

A cioccolato ancora caldo ho guarnito con del cocco disidratato.

Ed ecco qui la nostra merendina "semi-light" pronta per essere mangiata!!!!



Riso alla cantonese

Ingredienti:

300 gr di riso basmati

2 cipollotti piccoli

250 gr di piselli surgelati

150 gr di prosciutto cotto a cubetti

200 gr di gamberetti lessati

soia scura q.b.

3-4 uova



150 di prosciutto cotto

Preparazione:

Come prima cosa ho lessato il riso in acqua non molto salata, visto che poi verrà aggiunta la salsa di soia che già di suo è molto sapida.

In una padella a parte ho messo un goccio d'olio con le uova e le ho cotte sbattendole velocemente con un pizzico di sale sul fuoco fino a quando non ho ottenuto delle uova strapazzate in pezzi piccoli e sottili.

Adesso ho preso il wok vi ho messo un cucchiaino d'olio e i cipollotti tagliati a sottili ho aggiunto i piselli e li ho fatti cuocere fino a quando non sono diventati teneri (attenzione a non cuocerli troppo, devono comunque risultare al dente), ho aggiunto il prosciutto a cubetti e i gamberetti ed ho fatto saltare per 3 minuti, mescolando. Infine ho aggiunto l'uovo e un bel po' di salsa di soia mescolando in modo tale da amalgamare tutti gli ingredienti.

Ho buttato il riso nel wok mescolando con cura, ed ho aggiunto ancora abbondante salsa di soia, qui va a gusto personale!!!!

Un consiglio: servitelo tiepido è molto più buono!!!!

Dolmades

Buongiorno e buon martedì!!! Stamattina propongo un altro piatto tipico del classico Meze medio-orientale. Il meze come ho già detto è l'equivalente al nostro aperitivo, ricco di piatti gustosi e speziati. I dolmades quindi non sono una prerogativa della cucina greca ma si possono trovare nella zona dei balcani e turca. La particolarità di questo piatto sta innanzitutto nell'usare le foglie di vite, e poi nella sua bontà. I dolmades possono essere fatti in due modi, o almeno io li ho mangiati in due versioni, questa volta ho scelto quelli a base di carne.

So che è una ricetta particolare, ma se qualcuno volesse arrischiarsi nel provarli certamente non se ne pentirà!!!

ingredienti:

30-35 foglie di vite di media grandezza

400 gr di macinato misto di carne

prezzemolo

1/2 uova

200 gr di riso vialone nano

olio evo q.b.

3 cipollotti

peperoncino

sale e pepe q.b.

un cucchiaino raso di aneto

il succo di mezzo limone



preparazione:

Come prima cosa ho bollito per una decina di minuti le foglie di vite prive del gambo in acqua salata, poi le ho scolate con una schiumarola e le ho messe su di un panno ad asciugare. Subito dopo ho lessato il riso, lasciandolo al dente, sempre in acqua salata e ho lasciato raffreddare. A questo punto ho passato il cipollotto tritato fine in una padellina con un po' d'olio, non deve friggere ma solo imbiondire per un paio di minuti, l'ho trasferito in una ciotola con il macinato di carne, il riso bollito, le uova (io ne ho usate 2 in quanto non erano molto grandi), le spezie, il peperoncino, un paio di cucchiaini d'olio aggiustando di sale e pepe.

A questo punto ho preso una foglia di vite dalla parte dello stelo, vi ho messo al centro un pallina di composto, li ho arrotolati a "cannoncino", chiudendo i bordi all'interno e così via. Ho preso una casseruola abbastanza grande; sul fondo vi ho messo le foglie di vite sopra i dolmades e li ho coperti con dell'acqua ed un goccio d'olio. Li ho cotti per un'ora scarsa aggiungendo dell'acqua di quando in quando.

Una volta cotti li ho messi su un piatto e spruzzati con del succo di limone.

A cura de I sapori di casa

Blog di cucina semplice e creativa

[http://blog.giallozafferano.it/cucinaplus/
?doing_wp_cron=1327914808](http://blog.giallozafferano.it/cucinaplus/?doing_wp_cron=1327914808)