

Dolmadakia



[Soutzukakia](#), [moussakà](#), dolmadakia... per alcuni potrebbe essere un impossibile scioglilingua in chissà quale strampalato idioma, ma, per gli attenti lettori di questa rubrica non sono altro che nomi di piatti **della cucina greca**...

I primi non hanno più segreti (o quasi), il terzo invece è ancora tutto da scoprire...

I dolmadakia non sono altro che involtini di **foglie di vite** ripieni di carne macinata unita a del riso.

Appetitoso antipasto greco che racchiude tutti insieme i **sapori mediterranei**, si cucina facilmente, soprattutto perché può essere preparato anche utilizzando le foglie di lattuga al posto di quelle di vite.

... quindi per gustare la [Grecia](#), perché non preparali subito!!

Ingredienti:

- 50-60 foglie di vite
- una tazza d'olio
- una tazza di cipolle secche tritate
- una tazza di cipolline fresche tritate
- ½ tazza di riso
- sale e pepe
- 1-2 limoni
- 1 mazzetto di menta.

Preparazione:

Scottate le foglie, scolatele e lasciatele raffreddare.

Mescolate gli altri ingredienti (tranne il succo di limone) e con l'impasto ottenuto riempite le foglie, così da formare degli involtini.

Sul fondo di una casseruola stendete alcune foglie e disponete gli involtini in fila, circolarmente, molto vicini uno all'altro. Coprite con un piatto pesante a rovescio, in modo da fare pressione ed evitare che si aprano mentre bollono.

Versate poi il succo di limone e l'acqua necessari a coprire la superficie del piatto e fate bollire fino a completo assorbimento.

Saranno pronti quando il riso sarà cotto.

Lasciate raffreddare e servite in un piatto da portata, sistemandoli uno alla volta.

Stefano Gérard

Pavia, 08/02/2002 (691)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

- » [Sushi e Sashimi](#)
- » [Smorrebrod: tutto da scoprire!](#)
- » [La cucina senegalese](#)
- » [Frutta esotica a go-go!](#)
- » [Moussakà](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Apre in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)