

RISOTTO GRECO AL FORNO

Ingredienti:

- 500 g di foglie di vite,
- 2 cipolle tritate,
- olio,
- 500 g di riso,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- un cucchiaino di menta fresca,
- acqua acidulata con limone.

Fate scottare le foglie di vite.

Appassite 2 cipolle tritate nell'olio; aggiungete il riso.

Dopo 10 minuti aggiungete 2 cucchiaini di prezzemolo tritato e un cucchiaino di menta fresca tritata.

Mettete una cucchiaiatina di riso su ciascuna foglia e formate tanti involtini.

Cuocete a fuoco moderato per 90 minuti, ponendoli a strati, bagnandoli con acqua acidulata al limone e coprendo con un piatto.

Servire freddo.