

Il ripieno per i dolmadakia (versione 2)



Questa farcitura per dolmadakia, rispetto a quella già presentata ([cliccare qui](#)), è decisamente più tradizionale e richiede una più veloce preparazione, visto che tutti gli ingredienti vengono utilizzati *a crudo*.

Ma resta in ogni caso, anche questa, una preparazione semplice ed economica.

La differenza principale, rispetto alla versione precedente, è la presenza del riso non cotto ma solo bagnato e mescolato insieme agli altri ingredienti.

In fondo un ripieno che lo accomuna di più a tante altre preparazioni simili diffuse nei Balcani:
come le [sarmale rumene](#), per esempio.

Ingredienti:

riso a chicco lungo (p.e. carolina)	gr	200
cipolla bianca	gr	100
pomodoro	gr	100
vino bianco	cc	50
prezzemolo		Ad Lib
origano		Ad Lib
sale	ct	2
pepe		Ad Lib
Olio EVO (per legare)	CT	1

Preparazione:

Tritare grossolanamente la cipolla e il pomodoro e mescolarli in una ciotola con le spezie e le erbe tritate finemente.

Aggiungere il riso, mescolare bene aggiungendo via via anche il vino.

Lasciar riposare per una trentina di minuti e poi utilizzarlo per farcire gli involtini di foglia di vite.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Spezie e aromi possono essere variati; principalmente a seconda del gusto personale.
- Questo ripieno è ottimo per farcire anche i fiori di zucca.