# Involtine di foglie di vite all riso

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Cebolla**: 1 Unidad
**Azafrán**: 1 Cápsula
**Manteca**: 50 g
**Aceite De Oliva**: 1 cda.
**Perejil**: 1 cda.
**Arroz arborio**: 300 g
**Queso Parmesano**: 100 grs.
**Agua**: Cantidad necesaria
**Vino blanco seco**: 200 cc

### Opcional

**Perejil**:

### Salsa

**Piñones**: 100 g
**Cebolla**: ½ Unidad
**Pasas de uva negras**: 50 g
**Aceite De Oliva**: 1 cda.
**Pasas de uva rubia**: 50 g
**Vino Blanco**: 100 cc
**Sal y Pimienta**: A gusto

### Varios

**Hojas de parra**: Frasco

## Preparación de la Receta

- Pique finamente la *cebolla* y el *perejil*.
- Ralle el queso.
- En una sartén caliente con la mitad de la *manteca* y aceite de oliva rehogue la *cebolla*.
- Incorpore vino, el *azafrán* y deje evaporar el líquido.

- Añada más vino y agua hasta terminar con la cocción del *arroz* y se haya evaporado todo el líquido.
- Agregue el *perejil* picado, el queso rallado, el resto de *manteca* y la mitad de la salsa.
- Disponga una cucharada de *arroz* en una hoja de parra y enrolle.

## Salsa

- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Incorpore las pasas de uva y los piñones.
- Condimente con sal y pimienta.
- Deglase con el vino y deje evaporar.

## Presentación

- Sirva los involtine en un plato y cubra con la salsa.
- Decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/involtine-di-foglie-di-vite-all-riso**