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