

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Involtini con riso e prosciutto

Strawberry · Thursday, November 24th, 2011

### **Ingredienti:**(4 persone)

- 400gr scaloppe di manzo o petti di pollo
- 100gr fontina
- 100gr prosciutto cotto
- 200gr riso basmati
- olio extravergine
- sale pepe

### **Preparazione:**

Cuocete il riso in acqua salata, scolatelo e lasciatelo raffreddare. Disponete le fettine di carne su di un piano da lavoro, salate, pepate, adagiate sopra ogni fetta, una fettina di prosciutto cotto, una di fontina e un cucchiaino di riso, chiudete con degli stuzzicadenti o con del filo da cucina. Disponete gli involtini in una pirofila, versate un filo di olio e infornateli a 180° per 15 minuti.

This entry was posted on Thursday, November 24th, 2011 at 7:02 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.