

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Involtini con riso e prosciutto

Strawberry · Monday, May 24th, 2010

Ingredienti:(4 persone)

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

Preparazione:

Cuocete il riso in acqua salata, scolatelo e lasciatelo raffreddare. Stendete le scaloppine su di un piano, adagiate una fetta di prosciutto cotto, una fetta di fontina e una manciata di riso,chiudeteli a involtino, legandoli con spago da cucina,disponeteli in una pirofila con un pò di olio e infornarli a 180° per 15 minuti. potete disporli in un piatto da portata, sopra un letto di insalata.

This entry was posted on Monday, May 24th, 2010 at 1:36 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.