

SECONDI DI CARNE

Involtini di manzo con riso

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

25 min

■ Ingredienti per 4 persone

Bistecchine di manzo sottili	12
Pancetta	12 fettine
Riso fino	250 g
Funghi secchi	1 manciatina
Burro	
Olio d'oliva (o margarina)	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Ponete sul fuoco mezzo litro di acqua salata condita con una noce di burro, portatela a bollore e poi gettate il riso.
- 2 Fate intanto ammollare i funghi secchi in una tazza con dell'acqua tiepida, scolateli bene e fateli insaporire con margarina o olio.
- 3 Preparete gli involtini stendendo su ogni fetta di manzo una fettina di pancetta, completate con qualche fungo, poi arrotolate la carne su se stessa e chiudete l'involantino con uno stuzzicadenti.
- 4 Ponete sul fuoco la padella dei fritti con abbondante olio e quando questo sarà bollente mettetevi gli involtini facendoli cuocere 6-7 minuti.
- 5 Intanto il riso avrà assorbito tutta l'acqua, ultimando così la cottura: preparatelo sul piatto di portata, sgranandone bene i chicchi con una forchetta e condendolo con altro burro. Disponete sul riso gli involtini e portate in tavola.