

PRIMI PIATTI

Riso nero con involtini di belga

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

1 h

■ Ingredienti per 6 persone

Riso selvatico	200 g
Insalata belga (indivia)	4 cespi
Prosciutto crudo di montagna	4 fette
Burro	30 g
Vino	1/2 bicchiere
Aceto balsamico	1 cucchiaino
Sale	
Zucchero	

■ Preparazione

- 1 Sciacquate il riso e mettetelo in una pentola con un cucchiaino di sale e un litro di acqua. Portate a ebollizione, abbassate la fiamma e fate cuocere coperto per 50 minuti.
- 2 Intanto, preparate gli involtini: tagliate i cespi di belga in due per il lungo e, con un coltellino, togliete il cono amaro alla base.
- 3 Sciogliete a fuoco basso 20 g di burro in una padella e deponeteci i mezzi cespi di insalata belga appoggiandoli sul lato tagliato. Salate leggermente e coprite.
- 4 Lasciateli appassire per 15 minuti, voltateli, aggiungete il vino e proseguite la cottura. Quando la belga è diventata morbida, cospargetela con mezzo cucchiaino di zucchero e spruzzate con l'aceto balsamico.
- 5 Scolate il riso e mescolatelo con il burro rimasto. Avvolgete ogni mezzo cespo di belga in mezza fetta di prosciutto e rimettete tutto nella padella, a fuoco spento, perché gli involtini restino caldi.
- 6 Versate il riso in un piatto di portata o su quattro piatti piani e adagiateci sopra gli involtini. Servite ben caldo.