

INVOLTINI DI MANZO CON RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 bistecchine di manzo piuttosto sottili,
- 12 fettine di pancetta,
- 250 g di riso fino, superfino o meglio parboiled,
- 1 manciata di funghi secchi,
- burro,
- olio o margarina,
- sale,
- pepe.

Ponete sul fuoco mezzo litro di acqua salata condita con una noce di burro, portatela a bollore e poi gettate il riso. Fate intanto ammollare i funghi secchi in una tazza con dell'acqua tiepida, scolateli bene e fateli insaporire con margarina o olio.

Preparate 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'involentino con uno stuzzicadenti.

Ponete sul fuoco la padella dei fritti con abbondante olio e quando questo sarà bollente mettetevi gli involtini facendoli cuocere 6-7 minuti.

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.