

INVOLTINI DI PROSCIUTTO, FICHI E RISO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Roma gr. 300
Prosciutto crudo a fette sottili gr. 120
Fichi n. 4
Insalate miste gr. 100
Timo gr. 15
Basilico n. 10 foglie
Aceto Balsamico q.b.
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Fate bollire il riso in acqua salata per 15 minuti e raffreddatelo rapidamente. Tritate le erbe, unitele al riso e condite con olio extravergine. Stendete le fette di prosciutto crudo su un piano di lavoro e mettete il riso, con all'interno uno spicchio di fico pelato.

Arrotolate il prosciutto formando degli involtini e sistemati su una misticina d'insalate adagiata su un piatto.

Preparate una salsina emulsionando l'olio con l'aceto balsamico, il sale e il pepe; condite e guarnite il piatto.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

