

# RISO NERO CON INVOLTINI DI BELGA

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di riso selvatico,
- 4 cespi di indivia belga,
- 4 fette di prosciutto crudo di montagna,
- 30 g di burro,
- 1/2 bicchiere di vino,
- 1 cucchiaio di aceto balsamico,
- sale,
- zucchero.

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.

Intanto, preparate gli involtini: tagliate i cespi di belga in due per il lungo e, con un coltellino, togliete il cono amaro alla base.

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.

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.

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.

Versate il riso in un piatto di portata o su quattro piatti piani e adagiateci sopra gli involtini.

Servite ben caldo.