

SECONDI PIATTI

Bauletti di lonza con riso, prosciutto cotto ed emmental in salsa d'arancia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se siete alla ricerca di un secondo che sia buono ma al tempo stesso ricercato e di gran classe, i **bauletti di lonza con riso, prosciutto cotto ed emmental in salsa d'arancia** fanno proprio al caso vostro! La ricetta è molto interessante ed è perfetta per chi ama abbinare nuovi gusti e nuovi ingredienti relaizzando piatti particolari ed insoliti. La salsa all'arancia potremmo dire che è il fiore all'occhiello di questo piatto favoloso perché aggiunge una nota agrumata al sapore dolce della carne. Se amate particolarmente questo abbinamento i consigliamo

di realizzare anche lo spezzatino all'arancia: molto gustoso e succoso anch'esso!

INGREDIENTI

8 fette di lonza di maiale

12 pugni di riso

8 cucchiaini di cubetti di emmental

8 fettine di prosciutto cotto

il succo di 4 arance

4-5 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare i **bauletti di lonza con riso, prosciutto cotto ed emmental in salsa d'arancia** per prima cosa in una pentola con abbondante acqua salata fate lessare il riso.

Scolatelo e mettetelo in una ciotola.

Tagliare a listarelle il prosciutto ed a cubetti l'emmental.

Unite al riso, prosciutto ed emmental e mescolare.



2 Battete la carne e farcite con il riso.

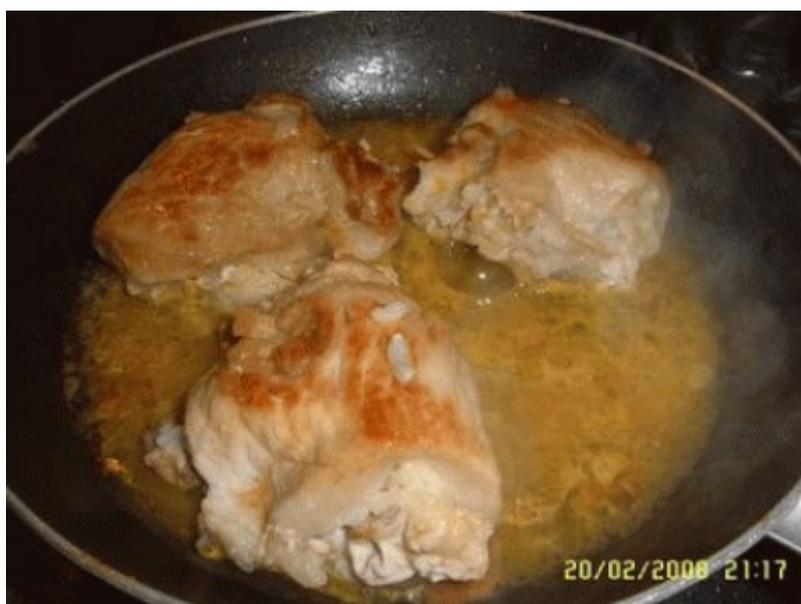


3 Chiedere a metà e fermate con uno stuzzicadente.



4 Fate rosolare i bauletts in una padella con l'olio.

Unite il succo delle arance e completate la cottura.





CONSIGLIO

Quanto tempo prima posso prepararli?

Io ti consiglio di realizzare i bauletti anche ore prima ma di cuocerli solo quando servono.

Potrei sostituire l'arnacia con il limone?

Certo, verrà ottimo ugualmente!