

SECONDI PIATTI

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

di: *dormiglia*

---

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 cucchiari di cubetti di emmental

8 fettine di prosciutto cotto

il succo di 4 arance

4-5 cucchiari 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 bauletti in una padella con l'olio.

Unite il succo delle arance e completate la cottura.



CONSIGLIO