

RISO FRITTO
(dosi per 6 persone)

400 gr. di riso bollito a grano lungo, 2 uova, 100 gr. di prosciutto cotto,
1 manciata di prezzemolo, 4 porri, 2 cucchiaini di salsa di soia,
olio extravergine d'oliva, sale e pepe q.b.

Fate saltare il riso con due cucchiaini d'olio in una padella larga.

Unite dopo qualche minuto, i porri affettati ad anelli (solo la parte bianca), il
prosciutto tagliato a dadini, il sale e il pepe.

Continuate a mescolare finché il tutto non sarà rosolato.

Dopo aprite al centro della massa una cavità e fateci cadere le uova
sgusciate.

Quando queste cominciano a rapprendersi, cominciate a rimestarle dal
centro verso l'esterno, incorporandole mano a mano con il riso.

Infine unite il trito di prezzemolo e la salsa di soia, mescolando finché gli
ingredienti si saranno ben amalgamati.

Servire ben caldo con a parte, della salsa di soia per quanti la gradiscono.