

Anello di riso con tagliata e verdure

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

350 g verdure grigliate surgelate

300 g riso basmati

300 g lombata di manzo

misto di spezie orientali

olio d'oliva

sale

per guarnire:

insalatina

Preparazione

Scaldare in una larga padella (tipo paellera) 3 cucchiaini di olio. Aromatizzatelo con il misto di spezie. Unite le verdure surgelate e lasciatele insaporire. Aggiungete il riso, bagnatelo con g 600 di acqua bollente e cuocete per circa 13 minuti. Mettete al fuoco intanto la griglia e cuocetevi il pezzo di lombata. Pennellate con un po' d'olio uno stampo liscio ad anello, versatevi il riso e pressatelo leggermente. Sformatelo su un piatto adatto. Tagliate la carne a sottili fettine e disponetela intorno all'anello. Salatela e conditela con un filo d'olio. Guarnite il piatto con l'insalatina e servite subito. Vini consigliati: Dolcetto di Dogliani, Trentino Marzemino, Solopaca rosso.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>