

Anello Di Riso Con Tagliata E Verdure

Scaldate in una larga padella (tipo paellera) 3 cucchiai 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.

Ingredienti

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

Note

Preparazione: 20 minuti. Calorie: 471.