

SECONDI PIATTI

Cubetti di vitello e riso

di: *dormiglia*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Spezzatino di polpa di vitello
riso
vino bianco
1 cipolla
concentrato di pomodoro
un dado da cucina
olio.

PREPARAZIONE

1 Mettere a soffriggere la cipolla in una capiente padella. Farvi dorare poi la carne di vitello .



- 2** Aggiungere un bicchiere di vino bianco, farlo sfumare.
Aggiungere un po' di concentrato di pomodoro o pomodoro fresco, un dado e acqua quanto basta per fare un bel sughetto.



- 3** Nel frattempo far bollire del riso nella quantità desiderata secondo il numero di porzioni.
Quando sarà tutto pronto, impiattare la carne e il riso, versare il sughetto sopra il riso.



4 Si può utilizzare qualunque tipo di carne, vitello, maiale, pollo.