

Cubetti di vitello e riso Thai profumato

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 21 Novembre 2011 12:50 -

Cubetti di vitello con peperoni, spinaci e riso Thai profumato

Risolvere una cena con un piatto unico è una comodità. Ecco una ricetta gustosa, con ingredienti semplici come spinaci, peperoni e carne di vitello, resa particolare dall'aroma fragrante del riso Thai profumato.



Dosi per quattro persone: 400 gr di carne di vitello tagliata a cubetti, 1 peperone, 500 gr. di spinaci già lavati, 320 gr di riso Thai, olio, sale, una noce di burro.

Cuocere il vitello con olio, sale e il peperone tagliato a piccoli pezzi. A parte sbollentare gli spinaci e cuocere il riso. Cotto il riso possiamo usarlo così oppure ripassarlo velocemente in padella con un po' di burro. Disporre su un piatto la porzione di vitello accanto agli spinaci e al riso da usare al posto del pane. Servire caldo.