

Αρωματικό ριζότο με φιλετάκια μοσχάρι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Η επιλογή της προσθήκης του μοσχαριού σε ένα ριζότο το κάνει πιο χορταστικό και φυσικά πολύ νόστιμο.

Υλικά

1 ½ φλιτζάνι ρύζι κίτρινο

περίπου 150γρ φιλετάκια μοσχάρι κομμένα σα μεγάλα ζάρια

½ φλιτζάνι κόκκινο κρασί

1 φλιτζάνι χυμός ντομάτας

1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο

4 φλιτζάνια νερό, ή ζωμό λαχανικών, ή ζωμό κρέατος

Αλάτι, πιπέρι, πάπρικα

5 κόκκους μπαχάρι

1 φύλλο δάφνης

Εκτέλεση

Σε ένα τηγάνι τοποθετούμε το ελαιόλαδο και τσιγαρίζουμε ελαφρά τα φιλετάκια για 1 λεπτό από κάθε πλευρά. Σβήνουμε με το κρασί και στη συνέχεια προσθέτουμε το χυμό ντομάτας, αλάτι, πιπέρι, πάπρικα, μπαχάρι και βράζουμε για 3-4 λεπτά. Σε ένα πυρέξ βάζουμε το ρύζι, το μίγμα της σάλτσας με τα φιλετάκια και το ζωμό. Βάζουμε το ρύζι σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς και ψήνουμε έως ότου απορροφηθούν τα περισσότερα υγρά και μείνει χυλωμένο. Κατά διαστήματα ανακατεύουμε γιατί λόγω του χυμού ντομάτας μπορεί να κολλάει λίγο στον πυθμένα. Βγάζουμε από το φούρνο και σερβίρουμε όσο είναι ακόμη χυλωμένο με λίγα υγρά.

Πηγή: neadiatrofis.gr