

Riso e patate su tartare di chianina



Ingredienti per 4 persone

300 g Riso Carnaroli

2 Patate grandi

250 g Carne di chianina

$\frac{1}{2}$ Cucchiaino di concentrato di pomodoro

1 Costa di sedano

$\frac{1}{2}$ Cipolla

1,2 lt Brodo vegetale

Olio evo, sale, pepe q.b.

70 g Provolone del Monaco grattugiato

PROCEDIMENTO:

Lavare, sbucciare le patate tagliarle a piccoli tocchetti. Tenere da parte la buccia in ammollo in acqua fredda. Disporre le patate in pentola con un giro d'olio evo, sedano e cipolla tritati, salare e pepare coprire con MC e far rosolare a fiamma media. Aggiungere il riso, mescolare, unire tutto il brodo, il concentrato di pomodoro, coprire con MC e portare a bollore a fiamma viva. Raggiunto il bollore abbassare al minimo e cuocere per 12 min. spegnere e lasciare in

autocottura per 3 min.. Mantecare con provolone del Monaco grattugiato e far riposare 2/3 min. con MC. Rimuovere MC e lasciar intiepidire il riso. Togliere le bucce di patata dall'acqua ed asciugarle accuratamente con un panno da cucina, tagliarle a striscioline e friggerle in immersione con MC fino a doratura. Realizzare la tartare tritando la carne a coltello e condirla con olio sale e pepe. Dare forma a tartare e riso con un coppapasta disponendo prima uno strato di carne poi uno di riso e guarnire con bucce di patate fritte in superficie.

Lorena Vecchini