

RISO ALLA MODA SPAGNOLA

Ingredienti per 3 persone:

- 500 g di manzo tritato,
- 1 tazza di cipolle tagliuzzate,
- 1 tazza di sedano tagliuzzato,
- 400 g di riso,
- 100 g di funghi,
- 570 g di pomodori,
- 1 cucchiaio di sale,
- 1 cucchiaino di paprica,
- poco pepe.

Nella pentola fate rosolare senza grasso, a fuoco medio, 500 g di manzo tritato (la carne di manzo contiene abbastanza grassi).

Aggiungete 1 tazza di cipolle e 1 tazza di sedano tagliuzzati, 400 g di riso, 100 g di funghi, 570 g di pomodori, 1 cucchiaio di sale, 1 cucchiaino di paprica e un po' di pepe.

Dopo la formazione dello strato d'acqua lasciate cuocere lentamente per 25 minuti.