

REIS-PASTETE MIT KARTOFFELN UND KRAKE



Menù-Zutaten

150g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
160g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
200g Polpo intero già cotto (Ganze Krake, bereits gekocht) - 1N9
n.B. Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BPO
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

80g Zucchini
n.B. Salz und Pfeffer
50g frische rote Tomaten
n.B. frische Petersilie
80g Pecorino Romano Käse, gerieben

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 4 Personen

Das Fischfumet zubereiten. In einer Schüssel den Carnaroli-Reis, Pfeffer, gehackte Petersilie und den Pecorino-Käse mischen. Zucchini und Kartoffeln in Scheiben, die ganze bereits gegarte Krake in Würfel schneiden. Terrinen vorbereiten, in denen alle Zutaten abwechselnd in Schichten eingeschichtet werden. Den Abschluss bildet der gewürzte Reis. Den Fischfond dazugeben und im Ofen 20 bis 25 Minuten bei 160 °C backen.