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) - BP0

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 eingeschlichtet werden. Den Abschluss bildet der gewürzte Reis. Den Fischfond dazugeben und im Ofen 20 bis 25 Minuten bei 160 °C backen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)