SURTIDO DE TRES ARROCES CON VERDURAS DE INVIERNO



Ingredientes Menù

1 paquete Super Mix (Mezcla de arroces) - RG0
300 gr Rape rosse a fette (Remolacha roja en rodajas) - VH3
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

Sal y pimienta
brotes frescos para decoración
60 gr Queso fesa
100 gr Piña
150 gr Puerro
150 gr Granada
150 gr calabaza
150 gr col brócoli

Chef: Barbara Benvenuti

Preparación

Cocer el Surtido de 3 arroces en abundante agua salada. Lavar y cortar en pequeños trozos la calabaza, la col brócoli, el puerro y la piña y sancocharlos en el horno con un hilo de aceite a 180°C durante unos 10 minutos, hasta que se doren (también se pueden saltear en la sartén). Preparar los granos de granada, el queso feta cortado en cubitos y la remolacha roja en rodajas muy finas. Escurrir el arroz y pasarlo con un hilo de aceite. Añadir las verduras sancochadas en el horno, el queso feta, la granada y mezclar delicadamente. Ajustar de sal y pimienta. En un plato de servir, preparar la base con las remolachas, añadir el arroz condimentado y decorar con brotes frescos. Servir tibio.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)