

TERRINAS DE ARROZ CON PATATAS Y PULPO



Ingredientes Menù

150g Patate pronte al naturale (Patatas listas al natural) - Z62
160g Riso Carnaroli (Arroz Carnaroli) - RK1
200g Polpo intero già cotto (Pulpo cocido entero) - 1N9
al gusto Fumetto di Pesce (Fumet de pescado) - BP0
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)
- EKC

Ingredientes

80g de calabaza
al gusto sal y pimienta
50g de tomates rojos frescos
al gusto perejil fresco
80g de queso Pecorino Romano, rallado

Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

para 4 personas

Preparar el fumet de pescado. Mezclar el arroz Carnaroli, la pimienta, el perejil fresco y el queso Pecorino en un recipiente. Cortar las calabazas y las patatas en rebanadas, y el pulpo cocido entero en dados. Preparar las terrinas alternando los ingredientes en capas y terminar con el arroz condimentado. Añadir el caldo de pescado y hornear durante 20/25 minutos a 160 °C.