

TERRINE DE RIZ AUX POMMES DE TERRE ET POULPE



Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

pour 4 personnes

Préparer le fumet de poisson. Dans une jatte, unir le riz Carnaroli, le poivre, le persil haché et le pecorino. Émincer les courgettes et les pommes de terre, couper tout le poulpe en dés. Préparer les terrines : alterner tous les ingrédients en couches et terminer avec le riz assaisonné. Ajouter le fumet de poisson et faire cuire au four pendant 20/25 minutes à 160°C.

Ingrédients Menù

150g Patate pronte al naturale (Pommes de terre nature prêtes à consommer) - Z62
160g Riso Carnaroli (Riz Carnaroli) - RK1
200g Polpo intero già cotto (Poulpe entier déjà cuit) - 1N9
q.s. Fumetto di Pesce (Fumet de poisson) - BPO
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

80g courgettes
q.s. sel et poivre
50g tomates rouges fraîches
q.s. persil frais
80g Pecorino Romano, râpé