

## TERRINE DE RIZ AUX POMMES DE TERRE ET POULPE



### 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

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.