

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.