# TIMBALE DE RIZ VENERE SUR BISQUE DE CRUSTACÉS.

## Ingrédients Menù

180 g Èbisquedicrostacei - WJQX

90 g Dadolata di verdure (Mix de légumes en dés) - BS0K

Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

## Ingrédients

Q.S. Poivre blanc

Q.s. Persil

Q.S. Fenouil

250 g Riz Venere

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Préparation

On fait cuire le riz dans de l'eau bouillante salée, on le remue et on achève sa cuisson. Après avoir cuit et égoutté le riz, on le met dans une jatte, on ajoute les légumes coupés en dés, le persil, un peu de poivre du moulin et on mélange. On prend un ramequin et on y met le riz. On le comprime bien pour le rendre compact. On le met au réfrigérateur pendant au moins deux heures. Dans une poêle, on verse un filet d'huile et l'ail haché et on fait revenir. On unit ensuite le persil et la bisque, on ajoute un peu d'eau et on dilue le tout. Entre-temps, on a mis au four le ramequin de riz pendant 15-20 minutes, on peut donc le démouler sur l'assiette et on ajoute la Èbisquedicrostacei aromatisée. On décore avec un peu de fenouil et on termine avec un filet d'huile. Notre plat est prêt.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)