TRIO DE RIZ



Chef: Diego Ponzoni

Ingrédients Menù

10 g Pesto alla genovese fresco (Pesto à la Génoise frais) - WH0X
140 g Riso rosso integrale precotto (Riz rouge complet précuit) - RZ1
180 g Riso basmati precotto (Riz basmati précuit) - RY1
200 g Riso nero integrale precotto (Riz noir complet précuit) - RS1
20 g Dorati - TN1
40 g Èmazzancolle - MJ1
50 g Peperoni interi alla Brace (Poivrons entiers braisés) - TT1
6 g Curry in polvere (Curry en poudre) - 1791
90 g Armonia di Verdure (Harmonie de légumes) - T53
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

80 g Blanc de poulet
30 g Petits pois trés fins
en q.s. Persil frais haché
en q.s. Sel et poivre
10 g Oignon haché
40 g Burrata
40 g Petits pois
en q.s. Menthe
5 g Oignon
80 g Filet de saumon
en q.s. Basilic frais
en q.s. Lécithine de soja

Préparation

Pour 4 personnes

RIZ BASMATI À L'ORIENTALE

Masser le sachet de riz Basmati et le mettre au micro-ondes pendant environ 2 minutes. Ouvrir le sachet et égrener le riz dans une grande jatte. Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive extra vierge et faire griller le blanc de poulet coupé en dés. Ajouter le curry, saler et poivrer. Faire cuire les petits pois dans de l'eau bouillante pendant 3-4 minutes et les égoutter. Couper les poivrons braisés en petits dés. Égoutter les crevettes blanches. Unir tous les ingrédients au riz et ajouter un peu d'huile s'il est trop sec. Servir avec un peu de persil haché.

RIZ NOIR AVEC BURRATA, TOMATES DORATI ET SAUCE DE PETITS POIS ET MENTHE

Dans une poêle, faire revenir l'oignon avec un filet d'huile et ajouter les petits pois. Saler, poivrer et allonger avec un peu d'eau. Faire cuire deux minutes maximum. Ajouter quelques feuilles de menthe et mixer le tout au mixeur plongeant pour obtenir une crème. Masser le sachet de riz noir et le mettre au micro-ondes pendant environ 2 minutes. Verser le riz dans un bol et l'assaisonner avec de l'huile d'olive extra vierge. Servir le riz avec la crème de petits pois et menthe. Terminer le plat avec la burrata et un peu de tomates Dorati.

RIZ ROUGE AVEC MÉLANGE HARMONIE DE LÉGUMES, TARTARE DE SAUMON ET AIR DE BASILIC

Masser le sachet de riz et le mettre au micro-ondes pendant environ 2 minutes. Ouvrir le sachet et bien égrener le riz. Assaisonner le riz avec le mélange Harmonie de légumes et le pesto à la Génoise frais. Saler et poivrer si nécessaire. Couper le saumon en petits morceaux et faire un tartare en l'assaisonnant de sel et de poivre. À l'aide d'un emporte-pièce carré, placer le tartare de saumon puis le riz rouge agrémenté du mélange Harmonie de légumes. Bien presser et démouler. Terminer le plat en déposant sur le riz l'air de basilic préalablement préparé en mixant au mixeur plongeant l'eau, la lécithine de soja et quelques feuilles de basilic blanchies quelques secondes dans de l'eau bouillante.

© 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)