TERRINA DI RISO CON PATATE E POLPO PRONTO



Ingredienti Menù

150g Patate pronte al naturale - Z62
160g Riso Carnaroli - RK1
200g Polpo intero già cotto - 1N9
q.b. Fumetto di Pesce - BP0
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

80g Zucchine
q.b. Sale e pepe
50g Pomodori rossi freschi
q.b. Prezzemolo fresco
80g Pecorino Romano grattugiato

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 4 persone
Preparare il brodo di pesce utilizzando il Fumetto di Pesce. Unire insieme il Riso con il pepe, il prezzemolo tritato ed il Pecorino. Tagliare a rondelle le zucchine e le patate e cubettare il Polpo intero. Preparare delle terrine da forno e andare a comporre il piatto alternando a strati tutti gli ingredienti, chiudendo con il Riso condito. Aggiungere il brodo di pesce e cuocere in forno per 20/25 minuti a 160°C.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)