TIMBALLO DI RISO VENERE SU ÈBISQUEDICROSTACEI



Ingredienti Menù

180 g Èbisquedicrostacei - WJQX

90 g Dadolata di verdure - BS0K

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Pepe bianco

q.b. Finocchietto

q.b. Prezzemolo

250 g Riso Venere

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Cuociamo il riso in acqua salata bollente, lo mescoliamo e lo portiamo a fine cottura. Ora che abbiamo cotto e scolato il riso, lo mettiamo in una ciotola e andiamo ad aggiungere la dadolata di verdure, prezzemolo, un po' di pepe macinato e mescoliamo. Prendiamo un pirottino e andiamo ad inserire il riso. Lo andiamo a comprimere bene per renderlo compatto. Lo posizioniamo in frigo per almeno due ore.

Aggiungiamo un filo d'olio in una pentola, l'aglio tritato e facciamo rosolare. Poi uniamo il prezzemolo e la bisque, aggiungiamo un poco di acqua e diluiamo il tutto. Il tortino lo abbiamo scaldato 15-20 minuti in forno, ora lo andiamo a sformare nel piatto e gli aggiungiamo Èbisquedicrostacei aromatizzata. Decoriamo con un po' di finocchietto e ultimiamo con un filo d'olio. E il nostro piatto è pronto.

© 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)