POLENTA À LA TOMATE AVEC POULPE CROUSTILLANT ET COPEAUX DE RICOTTA

Temps de préparation: 90 min.
Difficulté: Moyen

Ingrédients (4 personnes)

- **Ingrédients**
  - Pomì Coulis de tomates 750g 500 g
  - Eau 1 l
  - Herbes aromatiques
  - Paprika
  - Polenta 400 g
  - Poulpe 1 kg
  - Ricotta

Pour cette recette, nous avons utilisé :

Préparation

Préparer le poulpe en le cuisant dans l'eau salée avec une cuillère à soupe de vin rouge et les herbes aromatiques.
Une fois cuit, le couper en petits morceaux et le conserver dans de l'huile d'olive vierge extra additionnée de paprika.
Préparer une polenta liquide en commençant la cuisson avec de l'eau pour ensuite la terminer avec la **Pomì Coulis de Tomates.**
Une fois la cuisson terminée, griller le poulpe et servir avec des copeaux de ricotta sèche et des herbes aromatiques.