Pomì
O Così. O Pomì.

Polentina al pomodoro con polpo croccante e scaglie di ricotta



Tempo di preparazione: 90 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Acqua: 1 l
- Erbe aromatiche: q.b.
- Paprika: q.b.
- Polenta: 400 gr
- Polpo: 1 kg
- Ricotta: q.b.

Preparazione

La **polentina** al pomodoro con polpo croccante e scaglie di ricotta è una ricetta perfetta per le giornate invernali.

1. Preparare il polpo cuocendolo in acqua salata con un cucchiaio di vino rosso e le erbe aromatiche. Una volta cotto tagliarlo in piccoli pezzi e conservarlo in olio evo e paprika.
2. Preparare una polentina liquida cuocendola inizialmente con acqua per poi concluderla con la ***polpa di pomodoro biologico Pomì***.
3. A cottura ultimata, grigliare il polpo e servire con scaglie di ricotta secca e erbe aromatiche.

For this recipe we used:

Polpa di Pomodoro Biologica 500 gr

