

ПОЛЕНТА С ТОМАТАМИ, ХРУСТЯЩИМ ОСЬМИНОГОМ И РИКОТТОЙ



Время приготовления: 90 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

• Ингредиенты

- Мякоть томатов в кубиках 500г 500 г
- Вода 1 л
- Красный перец по вкусу
- Осьминог 1 кг
- Полента 400 г
- Пряные травы по вкусу
- Рикотта по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Отварите осьминога в подсоленной воде, добавив в нее одну ложку красного вина и пряные травы.
2. Готового осьминога нарежьте маленькими кусочками, а затем приправьте его небольшим количеством оливкового масла первого холодного отжима и красным перцем.
3. Приготовьте жидкую поленту: сначала варите ее в воде, а затем начните добавлять **Мякоть Томатов в кубиках Pomì**.
4. Запеките осьминога на гриле и подавайте его с сухой рикоттой, нарезанной стружкой (возможно заменить на сыр тофу), и готовой полентой.