

Risotto al Polpo di ARL

Per 1/2 KG di Riso

Lessiamo un bel polpacchiotto da Kilo o piu' polpi piccoli, nella solita pentola di acqua con aromi, sedano-carota-cipolla-alloro-pepe in grani-1 pomodoro;

quando morbido mettiamolo da parte e filtriamo il brodo che useremo per il risotto.

Sgrillato il riso con cipollotto , olio e burro, un bicchiere di vino rosso, mettiamolo a cuocere coprendolo con il brodo e rimestando il meno possibile.

Intanto tagliamo il Polpo a tocchetti, facciamo tostare dei pinoli in un padellino, e snoccioliamo e tagliamo a pezzetti una decina di olive infornate.

A cottura quasi ultimata aggiungiamo il polpo a tocchetti e tiriamo il risotto, all'ultimo cremolare con un poco, non troppo, pecorino romano o siciliano e servire spolverando coi pinoli e le olive + un poco di prezzemolo tritato.

In questa stagione ci sta bene un Beaujolais nouveau, oppure il Teroldego novello Terrazze della Luna