

## 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.

## For this recipe we used:

Polpa di Pomodoro Biologica 500 gr



## 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 cucchiaino 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 Pomi**.
3. A cottura ultimata, grigliare il polpo e servire con scaglie di ricotta secca e erbe aromatiche.