



Ricetta N. RE000483

Registrata in data 11 Mag 2016 alle ore 10:25

da MANUEL CIARDELLI

Rosso soffiato

Il polpo verace incontra i pomodori arrosto e il pacchero soffiato

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 3 persone

n.1 polpo verace
n.1 barattolo di pomodorini gialli
n.1 barattolo di pomodorini rossi
n. 9 paccheri
Olio evo q.b.
Olio di semi per friggere i paccheri q.b.
n. 2 spicchi di aglio
Basilico q.b.
n.1 nido di tagliatelle per piatto
Pomodorini freschi q.b.
Un pizzico di zucchero di canna
Un pizzico di sale
n.10 patate viola piccole

Preparazione

Preparare i sughetti dei pomodorini con olio, basilico e aglio, intanto lessare il polpo per circa 40 minuti. Lessare anche paccheri e tagliatelle che successivamente friggeremo con l'olio di semi, adagiare i pomodorini sulla placca da forno con olio e zucchero e infornare per 30 minuti a 160°. Sbollentare le patate sbucciate e frullarle aggiungendo olio e sale, una volta che le preparazioni veloci saranno pronte friggere la pasta velocemente ed impiattare.

Vino consigliato

Un vino bianco del nord molto profumato