



RISOTTO AI POLIPI

Ingredienti per 6 persone

400 g di riso
400 g di polipi
100 g di burro
1 bicchiere di vino bianco secco
1 spicchio d'aglio
sale e pepe

Procedimento

Scongela i polipi e pulirli. Spellarli e lasciarli a sgocciolare. Tritare finemente il prezzemolo e l'aglio. Intanto mettere a fuoco il trito con il burro, far rosolare per qualche minuto, poi unire il vino. Quando inizierà a bollire, unire i polipi e coprire con acqua fredda, salare. Cuocere a fiamma bassa per circa mezz'ora. Togliere i polipi dal loro sugo, tritarli a pezzetti molto piccoli (con una mezzaluna o un tritatutto), rimetterli a cuocere, sempre a fiamma bassa nel loro sugo. Lessare il riso, quando sarà cotto, scolarlo e versarlo nella pentola con il sugo di polipi. Mescolare e servire.