

Risotto con il polpo



FACILEeBUONO

10 cucchiaini colmi di riso per risotti

150 gr di polpo cotto**

3 cucchiiai di olio d'oliva

1 dl di vino bianco secco

1 lt di brodo di pesce*

Ecco come fare



Rosoliamo nell'olio il riso e rimestiamo affinché i chicchi diventino quasi trasparenti.

Sfumiamo con il vino.

Incorporiamo poco alla volta il brodo aggiungendone altro man mano che asciuga.

A 5 minuti dal termine della cottura tuffiamo il polpo tagliato a tocchetti.

A cottura ultimata togliamo dal fuoco e lasciamo riposare 5 minuti prima di servire.

Vedi dal mio riettarario:

* Brodo di pesce

* Tempo di cottura del polpo

*Questo è un appetitoso risotto con il polpo che
sorprenderà i vostri invitati. Un primo piatto da re!*