

Polpo all'Arneis e olio E.V.O. Il Brolo Blend

Autore: Sandra Salerno Tratto da: Un tocco di Zenzero



INGREDIENTI

- un bel polpo
- Arneis, 500ml
- Extra Vergine di Oliva Il Brolo Blend
- una carota novella
- un cipollotto
- alcuni grani di pepe di pimento della Giamaica

PREPARAZIONE

Dopo aver lavato bene il polpo, metterlo nella pentola a pressione con una carotina novella tagliata a rondelline, un cipollotto ben lavato e tagliato in 4 per lungo, alcuni grani di pepe nero e un paio di grani di pimento della Giamaica. Aggiungere mezzo litro di Arneis, circa.

Il polpo dovrà cuocere all'incirca 25 al massimo 30 minuti, non di più.

A fine cottura lasciate raffreddare il polpo nella pentola chiusa.

Una volta raffreddato, tagliarlo a pezzetti e condirlo con un filo di olio E.V.O. Il Brolo Blend.



www.il-brolo.it