

# Azienda Agricola Verdi Paolo



Via Vergomberra, 5  
27044 Canneto Pavese (Pv)  
tel.0385-88023  
fax.0385-241623

[info@brunoverdi.it](mailto:info@brunoverdi.it)  
[www.brunoverdi.it](http://www.brunoverdi.it)

## Polpo al porto di [Hostaria San Francesco](#) con Riesling Vigna Costa

Ingredienti per 4 persone: 800 g di Polpo fresco intero, 200 g Spinaci freschi, 400 g di topinambur freschi, 100g di Porto, 500 g olio di semi di girasole, 1 cipolla media, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 spicchio di aglio, 1 bicchiere di aceto di vino bianco, sale q.b. olio Extravergine Dop Garda q.b.



## Procedimento:

Eviscerare e pulire il polpo. Riempire una casseruola con acqua e quando arriverà ad ebollizione aggiungere l'aceto, il sale, la carota, la cipolla ed il sedano.

Dopo circa 5 min. Aggiungere il polpo e far cuocere per 20 min. a fuoco basso.

Una volta cotto far raffreddare e dividerne i singoli tentacoli.

A parte cucinare in acqua bollente per circa 10 min. 300 g di topinambur già pelati e lavati.

Una volta cotti frullarli con parte della loro acqua di cottura, sale q.b. e olio e.v.o. .

In un padella rosolare l'aglio in camicia con dell'olio e.v.o., aggiungere gli spinaci e farli cucinare a fuoco lento fino a quando saranno cotti.





Tagliare a fette sottili il topinambur rimasto e friggere ad una temperatura massima di 170°C fino a che non saranno dorati, mettere ad asciugare su carta assorbente e salarli.



In una padella antiaderente scottare il polpo a fuoco medio con dell'olio, quando avrà assunto un colore bruno aggiungere del sale e sfumare con del Porto, fra rapprendere il tutto fino a che il polpo non risulti lucido.

In un piatto versare al centro la crema di topinambur calda, adagiare gli spinaci e a seguire il polpo.

Terminare con le chips di topinambur.

Piazzale S. Francesco, 13 -  
98057 Milazzo (ME). +39 090 921 4536 -  
[hostariasanfrancesco@gmail.com](mailto:hostariasanfrancesco@gmail.com)  
[| Hostaria San Francesco](#)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
<b>OP Metodo Classico Pinot Nero Vergomberra DOCG 2019</b>		<b>27€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Buttafuoco Doc 2022</b>		<b>11.20€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	

<b>Riesling Vigna Costa 2021 Doc Oltrepo Pavese</b>		<b>14.90€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
---	---	---------------	----	--------------------------------	---