

Azienda Agricola Verdi Paolo



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

info@brunoverdi.it
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
[| Hostaria San Francesco](#)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
OP Metodo Classico Pinot Nero Vergomberra DOCG 2019		27€	si	Lo trovi da...	
Buttafuoco Doc 2022		11.20€	si	Lo trovi da...	

Riesling Vigna Costa 2021 Doc Oltrepo Pavese		14.90€	si	Lo trovi da...	
---	---	---------------	----	--------------------------------	---