



Risotto al polpo - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

primo piatto - riso - polpo

Ingr. per 4 persone  
350 gr.riso  
prezzemolo e aglio tritati  
1 polpo di circa 600 gr.  
brodo vegetale

Far cuocere il polpo, ben battuto, nella pentola a pressione (dal fischio il mio è cotto in 15 minuti).  
Scolarlo, tagliarlo a pezzetti e farlo saltare in padella con olio e il trito di prezzemolo e aglio, sfumare con il vino bianco

Fare il risotto al solito modo, facendo tostare prima il riso in poco olio, quindi aggiungere il polpo a pezzetti e continuare la cottura aggiungendo il brodo sempre bollente.

