

## RISOTTO AL POLPO IN ROSSO



### Menù-Zutaten

1 bicchiere Lambrusco Grasparossa DOC secco - D1C  
480 g Èragùdipolpo (Condimento a base di polpo) - WQQX  
500 g Riso Carnaroli - RK1  
6 tentacoli Polpo intero già cotto - 1N9  
80 g Peperoni interi alla Brace - TT1  
q.b. Fumetto di Pesce - BPO  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Zutaten

q.b. Scalogno  
q.b. Vino bianco  
q.b. Prezzemolo

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

**Zubereitung**

### Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone

Preparare il brodo di pesce con il Fumetto di Pesce. Nel frattempo in una casseruola soffriggere lo scalogno in poco Olio extravergine d'oliva e farvi tostare il Riso Carnaroli. Sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare, quindi iniziare la cottura versando poco a poco il brodo di pesce. Quasi a fine cottura aggiungere Èragùdipolpo. Impiattare decorando con filetti di Peperoni alla brace, tentacolo di Polpo, prezzemolo e una riduzione di vino rosso.