

PRIMI PIATTI

Risotto con il polpo

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 70 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *UN'ORA RAFFREDDAMENTO DEL POLPO NEL SUO BRODO*



Il risotto con il polpo rappresenta un primo piatto perfetto per la cena della vigilia di Natale, quando si sfoggiano tutte le doti culinarie nella preparazione di piatti a base di pesce.

Si tratta di un primo piatto raffinato e ricchissimo di sapore, ottimo per festeggiare con la famiglia riunita intorno ad una tavola; fatevi consigliare dal vostro pescivendolo per l'acquisto del polpo ma sappiate che, in questo caso, acquistare un polpo surgelato non può far altro che agevolarvi nell'ottenere un risultato eccellente poiché proprio il processo di congelamento avrà già rotto le fibre

della carne del polpo rendendolo sicuramente più tenero.

Molto saporito e gustoso conquisterà anche i palati più esigenti.

A voi le pentole e i coperchi e via! Preparate il miglior risotto con il polpo che abbiate mai assaggiato!

Altri suggerimenti per un menù perfetto? Provate le seguenti ricette:

[Antipasto di pesce affumicato](#)

[Rotolino di spigola con gelatina](#)

[Sorbetto al mandarino e biscotto al cioccolato.](#)

INGREDIENTI

POLPO 800 gr

RISO ARBORIO 280 gr

FOGLIE DI ALLORO 1

VINO BIANCO ½ bicchieri

PAPRIKA PICCANTE 2 cucchiari da tè

PREZZEMOLO 10 gr

LIME 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) +
olio extra - 70 gr

SALE

PREPARAZIONE

1 Per realizzare il risotto con il polpo iniziate dalla cottura del polpo. Rimuovete il becco e gli occhi dal mollusco e trasferitelo in una pentola colma di acqua. Aggiungete nella pentola una foglia di alloro, accendete il fuoco e lasciate scaldare fino a quasi far sobbollire l'acqua, insaporite con un pizzico di sale.

Lasciate cuocere, senza mai far spiccare il bollore pieno, per 50 minuti.

Quindi spengete il fuoco e fate raffreddare il polpo nella propria acqua di cottura, ci vorrà circa un'ora. Una volta che il polpo sarà freddo, rimuovete il polpo dall'acqua e riducetelo in pezzi di piccole dimensioni, tenendo qualche tentacolo per guarnizione. Filtrate l'acqua di cottura del polpo, che vi servirà per la cottura del riso.

Con questa procedura vi garantirete un polpo ben cotto e morbidissimo allo stesso tempo.

2 A questo punto iniziate la cottura del risotto seguendo il metodo classico: versate all'interno di una casseruola un giro d'olio extravergine d'oliva, aggiungete il riso e lasciatelo tostare fino a quando i chicchi saranno diventati quasi traslucidi.

Quando il riso si sarà tostato bene, sfumate con il vino bianco e a fiamma sostenuta, lasciate evaporare tutta la parte alcolica del vino.

Incorporate al riso l'acqua di cottura del polpo e proseguite la cottura, aggiungendo il liquido ogni qual volta sia necessario, ovvero ogni qual volta il risotto risulti asciutto.

3 Nel frattempo ricavate delle scorzette di lime trasferitele in acqua fredda e lasciatelvelle per il tempo necessario per la preparazione degli altri ingredienti.

4 Raccogliete nel recipiente del frullatore ad immersione: il prezzemolo con 40 g d'olio extravergine d'oliva ed il succo di metà lime. Frullate il tutto in modo da ottenere una salsina omogenea.

5 Trascorso il tempo di cottura del riso regolate di sale, allontanate la casseruola dal fuoco ed unite al riso 2 cucchiani di paprika, il polpo a pezzettini e mantecate con l'olio restante.

Servite il risotto con la salsa al prezzemolo, qualche tentacolo intero tenuto da parte e decorate con le scorzette di lime preparate in precedenza.