



Risotto con polpo e broccoli siciliani su salsa al pecorino

Ingredienti

320 g di riso vialone nano

500 g polpo lessato

250 g di broccoli siciliani lessati e ripassati in padella con olio e peperoncino, frullati

scalogno mezzo

mezzo bicchiere di vino per sfumare

brodo vegetale circa 750 ml.

Per la salsa far sciogliere circa 100g. di pecorino in padella con poco latte.

Far soffriggere lo scalogno, aggiungere il polpo, lasciare insaporire e aggiungere il riso.

Fate tostare qualche minuto e sfumare con vino bianco.

Aggiungere brodo vegetale fino a cottura del riso.

Stendere la salsa al pecorino sul fondo di un piatto

Al centro posizionare un coppa pasta dove metterete, uno strato di risotto, uno di broccoli e uno di risotto.

Guarnire a piacere, io ho aggiunto dei pomodorini confit.

Questa ricetta ha partecipato al concorso: **"Il Riso è servito"**.