

POLPI CON TIMBALLO DI RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di polpi,
- un mazzetto di prezzemolo,
- 2 spicchi d'aglio,
- mezzo bicchiere di olio,
- 2 bicchieri di vino bianco secco,
- sale,
- pepe,
- un cucchiaino di salsa di pomodoro,
- 400 g di riso,
- 60 g di pecorino grattugiato,
- 60 g di burro.

Pulite molto bene i polpi, poi batteteli con un bastone per ammorbidirli e lavateli ripetutamente sotto l'acqua corrente; tagliateli quindi a pezzetti e teneteli da parte.

Lavate le foglioline del prezzemolo e tritatele finemente insieme all'aglio.

Fate soffriggere il trito in un tegame di coccio con l'olio.

Dopo qualche minuto unite i polpi e continuate la cottura per altri 5 minuti, bagnando con il vino bianco.

Regolate di sale e di pepe e aggiungete la salsa di pomodoro.

Fate cuocere, a recipiente coperto e a fiamma bassa, finché i polpi risulteranno morbidi (occorrerà circa 1 ora).

Dopo circa 40 minuti, cominciate a preparare il riso.

Mettete sul fuoco, in una pentola, abbondante acqua salata e portatela a bollore.

Versate il riso nell'acqua bollente e cuocetelo per 18-20 minuti; poi conditelo, in una zuppiera, con il pecorino e con il burro; quindi trasferitelo in uno stampo a corona con il foro centrale, schiacciandolo bene sul fondo con il dorso di un cucchiaino.

Capovolgete lo stampo su un piatto tondo da portata e sfornate il "timballo".

Versate i polpi con il loro intingolo nel centro della corona e servite immediatamente.