TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

Paccheri con polpo e cavolo nero

Ricetta a cura di
RISTORANTE VILLA GRAZIA - VIAREGGIO

PREPARAZIONE: 30 MIN.
LIVELLO: FACILE
DOSI: 2 PERSONE

INGREDIENTI

200 gr. paccheri di gragnano
200 gr. guanciale
500 gr. cavolo nero
1 kg di polpo fresco
2 spicchi aglio
3 cucchiai di olio extra vergine di oliva
50 gr. pecorino grattugiato
sale q.b.
pepe nero da macinare a piacere

PREPARAZIONE

Battuto di Cipolla con aglio, peperoncino e prezzemolo, farlo soffriggere con olio extra vergine di oliva.
Mettere il polpo tagliato a pezzettini nella pentola e farlo rosolare e poi sfumarlo con il vino bianco e dopo aggiungere la passata e subito dopo il cavolo nero.
Farlo cuocere 30/40 minuti ed il piatto è servito

RISTORANTE VILLA GRAZIA

Un'ottimo ristorante a gestione familiare in pieno centro di Viareggio che ha un eccezionale rapporto qualità-prezzo. Si possono assaggiare tutti i piatti tipici viareggini,

Indirizzo: Viale Michelangelo Buonarroti, 53, 55049 Viareggio LU
Telefono: 0584 962006
info@villagraziaviareggio.it

VINO CONSIGLIATO

M.i.o. Viognier
IGT TOSCANA 2023