

*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. guanciaie

500 gr. cavolo nero

1 kg di polpo fresco

2 spicchi aglio

3 cucchiaini 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**