



CUCINA CON NOI!

Polpo con passata di fagioli borlotti al rosmarino

INGREDIENTI

1 polpo di circa 1 kg bollito

240 g di Fagioli Borlotti Orogel

80 g di Pomodorini a cubetti Orogel

60 g di cipolla rossa

brodo vegetale

rosmarino q.b.

1 spicchio d'aglio

olio extra vergine di oliva



45



4



Facile



Secondi Piatti

Preparazione

- 1** In una casseruola fare imbiondire l'aglio con olio, togliere l'aglio e mettere la cipolla rossa, rosolare e aggiungere i fagioli borlotti, i pomodorini a fette e bagnare con brodo vegetale, salare pepare e portare a cottura.
- 2** Passare al mixer ad immersione fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.
- 3** Tagliare a pezzettini il polpo bollito e saltarlo in padella con olio e rosmarino tritato per qualche minuto.
- 4** Mettere la crema di fagioli in un piatto fondo e sistemare al centro il polpo saltato con un filo di olio crudo.

