



PANINO CON POLPO
PIASTRATO E FICHI



INGREDIENTI

1 confezione di polpo Arbi da 500 g
2 panini a rosetta
4 fette di pecorino semi stagionato
1 sacchetto di valeriana
6/7 fichi maturi (5 secchi in alternativa)
100 ml vino rosso
1 cucchiaio di confettura di fichi
mezza cipolla rossa
1 pomodoro
2 noci di burro, succo di mezzo limone
olio evo, sale, pepe qb



- 1 Decongeliamo il polpo, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, cuociamolo per circa 20 minuti, lasciandolo poi riposare per almeno 10 minuti nell'acqua di cottura.
- 2 Prepariamo la salsa per condire il panino facendo sciogliere le noci di burro in padella, aggiungiamo la cipolla rossa pulita e tagliata a cubetti, e lasciamo cuocere per pochi secondi, aggiungiamo poco alla volta il vino rosso lasciandolo ritirare. Aggiungiamo sale e pepe, il cucchiaio di confettura di fichi e continuiamo la cottura a fuoco basso facendo amalgamare.
- 3 Tagliamo i tentacoli del polpo alla base lasciandoli interi, avendo comunque cura di tagliarlo in pezzi abbastanza grandi. Scottiamo quindi i tentacoli su una piastra o una griglia in modo omogeneo, spennellandoli di tanto in tanto con un'emulsione di olio, sale, pepe e succo di limone.



- 4 Abbrustoliamo anche i panini tagliati a metà. Tagliamo il pecorino e i pomodori a fette.
- 5 Montiamo il panino: stendiamo un poco di salsa sulla base inferiore e superiore del panino e unghiamo con un filo di olio entrambe le fette, aggiungiamo la valeriana e i pomodori condendoli con sale, olio e pepe, aggiungiamo il pecorino e il polpo; disponiamo nel panino un fico tagliato in 4 spicchi e chiudiamo con l'altra fetta di pane con la salsa.
- 6 Accompagniamo il panino con chips e birra ipa.

