Pomito

POLENTA MIT KNUSPRIGEM KRAKEN UND FEIN GEHOBELTEM RICOTTA-KÄSE

Vorbereitungszeit: 90 min **Schwierigkeitsgrad**: Mittel

Zutaten

• Gewürzkräuter: Etwas

Krake: 1 kgPaprika:

Polenta: 400 gRicotta-Käse: Etwas

• Wasser: 1 l



Vorbereitung

Der Krake im Salzwasser mit einem Löffel Rotwein und Gewürzkräutern kochen. Wenn er gar ist, in kleine Stücke schneiden und zur vorübergehenden Aufbewahrung im EVO-Öl und Paprika einlegen.

Eine flüssige Polenta zubereiten, in dem sie zunächst mit Wasser zu kochen und dann mit **Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stücken** zu verfeinern ist.

Am Ende der Garzeit den Kraken grillen und mit fein gehobeltem, trockenem Ricotta-Käse und Gewürzkräutern servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 500 g

