

FOLPETTI NOSTRANI IN INTINGOLO DI ROSSO DI MERLARA CON CROSTONE ALL'AGLIO DOLCE

preparazione: 10 minuti

cottura: 130 minuti

difficoltà: media

Confezionate il brodo di pesce seguendo la ricetta a pag. 108.

Pulite accuratamente i *folpetti* sotto acqua corrente privandoli della bocca e degli occhi. Lavateli con attenzione anche all'interno, senza svuotarli, per eliminare la sabbia.

Mondate e lavate la carota, la cipolla e il sedano, quindi tritateli finemente al mixer e trasferiteli in un tegame con un velo d'olio, a fuoco moderato. Quando iniziano a scaldarsi unite i *folpetti* e sfumate con il vino rosso, salate moderatamente e spolverate con del peperoncino a piacere. Bagnate di tanto in tanto con un mestolino di brodo di pesce per mantenere i *folpetti* morbidi.

Fateli cuocere per circa 2 ore e mezza e comunque finché risulteranno morbidi.

Nel frattempo fate tostare le fette di pane in forno.

Servite i *folpetti* ancora bollenti, accompagnandoli con i crostoni di pane strofinati con dell'aglio dolce e bagnati con delle gocce di olio extravergine d'oliva.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg di *folpetti* nostrani freschi (piccoli polipi)
- 1 carota
- 1 cipolla bianca
- 1 costa di sedano
- olio extravergine d'oliva
- 2,5 dl di Merlara Rosso Doc
- brodo di pesce (vedi ricetta a pag. 108)
- 8 fette di pane tipo baguette
- 1 spicchio d'aglio dolce
- peperoncino
- sale

RICCARDO BOTTARI E MARCO TRENTIN

ANTICA OSTERIA BOTTARI, MEGLIADINO SAN VITALE

VINO CONSIGLIATO

Merlara Rosso Doc

