



SIMONE RUGIATI E LA PENTOLA A PRESSIONE - POLIPETTI CON BRUSCHETTA

Antipasto oppure Secondo - 4 persone

Domina Vitamin – Pressione 2

Tempo totale: 25min - Tempo di cottura: 15min

Ingredienti:

- 800 gr polipetti
- 4 fette di pane
- 80 gr olive di Taggia denocciolate
- 150 gr polpa di pomodoro fresco
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 ecodose di acqua (1 ecodose=250ml)
- rosmarino
- 1 peperoncino senza semi
- Olio extravergine
- Sale

Preparazione:

- Lavate e pulite i polipetti, fateli scolare per bene e asciugateli.
- Intanto nella pentola pressione mettete un filo di olio, lo spicchio d'aglio, il peperoncino senza semi e aggiungete i polipetti. Aggiungete la polpa di pomodoro, mezza ecodose di acqua, le olive di Taggia e il rosmarino, regolate di sale.
- Chiudete la pentola e impostatela su posizione 2 per 15 minuti abbassando la fiamma, a partire dal "sibilo".
- Nel frattempo fate rosolare il pane in una crepiera antiaderente: diventeranno i crostini per accompagnare il piatto.
- A fine cottura, togliete la pentola dal fuoco, fate sfiatare la valvola e togliete il coperchio. Mettete i polpetti sul piatto e sopra la salsa di cottura, terminate con il pane tostato e un filo di olio extravergine.