

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

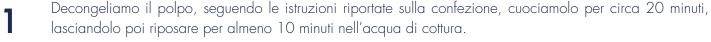
olio evo, sale, pepe ab

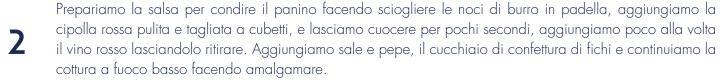


**INGREDIENTI** 









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.







Abbrustoliamo anche i panini tagliati a metà. Tagliamo il pecorino e i pomodori a fette.

Montiamo il panino: stendiamo un poco di salsa sulla base inferiore e superiore del panino e ungiamo 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.



