

# VIGNA *'800*

## *Polipo al vapore e Garganega Mjsia*

STEAMED OCTOPUS



**Tempo di preparazione:** 40'

**Difficoltà:** facile

**Porzioni:** 4

**Ingredienti:**

- 500 gr. di polpo
- sedano, carote
- sedano rapa Verona
- sale, pepe, q.b.

**Preparazione:**

Dopo aver pulito il polpo, bollirlo con acqua, sedano e carote per 15-20 minuti. Una volta scolato, tagliare e grigliare per 5 minuti in forno a 180 °C.

A parte preparare un puré delicato di sedano rapa Verona.

Impiattare con una spolverata di pepe, sale e un filo di olio EVO Vigna '800. Servire con un calice di vino bianco.

**Vino in abbinamento:**

Garganega "Mjsia" di Vigna '800.

**Preparation time:** 40 minutes

**Difficulty:** Easy

**Portions:** 4

**Ingredients:**

- 500 gr. of octopus
- celery, carrots
- Verona turnips
- salt and pepper to taste

**Preparation:**

After cleaning the octopus, boil it with water, celery and carrots for 15-20 minutes. Once drained, cut and grill for 5 minutes in the oven at 180 °C.

Prepare a delicate purée of turnips from Verona separately.

Plate with a sprinkling of pepper, salt and a drizzle of Vigna '800 extra virgin olive oil. Serve with a glass of white wine.

**Paired wine:**

Vigna '800 "Mjsia" Garganega.

