



Farro alla mediterranea con polpo arrosto

Ingredienti:

- 1 Piatto Pronto Farro alla mediterranea Saclà
- 800 g di polpo verace bollito
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 4 cucchiaini di origano essiccato
- 1 pezzetto di zenzero fresco
- Sale q.b.



Preparazione:

- Tagliate il polpo già bollito mantenendo interi i tentacoli e la restante parte a cubetti.
- In una ciotola preparate un intingolo con olio, origano e un pizzico di sale e spennellate il polpo. Scaldate una padella o una piastra e scottate per pochi minuti il polpo.
- Dividete in quattro parti il piatto pronto di farro alla mediterranea, aggiungete il polpo, grattate lo zenzero fresco e buon appetito!