

MODALITA' DI PREPARAZIONE: POLPO IN INSALATA : Fate bollire in una pentola acqua, sale e succo di 1/2 limone. Immergete rapidamente, per 3 volte di seguito, i tentacoli, quindi immergete i polipi interi, insieme ad un tappo di sughero (serve per ammorbidire la polpa nella cottura); bollite 40 minuti. Fate raffreddare i polipi nell'acqua di cottura. A parte preparate una salsa con un cucchiaino di pasta d'acciughe, il succo del limone rimasto, peperoncino e olio. Spellate i polipi, tagliuzzateli e condite con la salsa. (ingredienti: Polpo fresco Esselunga, sale, limone, pasta d'acciughe, peperoncino, olio.).