

INSALATA DI POLIPO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 polipi,
- 1 limone,
- 2 spicchi d'aglio,
- olio,
- pasta d'acciughe,
- peperoncino,
- sale,
- 1 tappo di sughero (serve per ammorbidire la polpa nella cottura).

Far bollire in una pentola acqua, sale e succo di 1/2 limone.

Immergere poi rapidamente, per 3 volte di seguito, i tentacoli, quindi immergere i polipi interi, insieme al tappo; bollire 40 minuti.

Far 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.

Spellare i polipi, tagliuzzarli e condirli con la salsa.