

INSALATA DI POLIPI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di polipi piccoli
- 1 limone
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe bianco

Pulite i polipi, lavateli, tagliateli a pezzetti.

Passate il succo del limone al colino e mescolatelo con il prezzemolo tritato finissimo, pepe e sale.

Tritate la buccia del limone dopo averla separata dalla pellicina bianca sottostante.

Versate tutto sui polipi.

Mescolate e ponete in frigo due ore.

Portate a tavola dopo aver condito l'insalata con olio.