

POLIPO IN INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 polipo da 1000 g,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 foglia di alloro,
- prezzemolo,
- 1 peperoncino rosso piccante,
- succo di limone,
- alcuni cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Pulite il polipo togliendogli la vescichetta e gli occhi e battetelo insistentemente per rendere la carne più tenera.

Tuffate il polipo in acqua salata in ebollizione in cui avete messo una foglia di alloro.

Cuocetelo per circa un'ora e provate con la forchetta se è cotto.

Lasciatelo raffreddare nella sua acqua, poi spellatelo e tagliatelo a pezzetti.

Preparate la salsa per il condimento frullando insieme il prezzemolo, l'aglio, il peperoncino, alcuni cucchiaini di olio, il succo di limone e il sale.

Bagnate il polipo con la salsa e servite.