

# POLPETTE DI POLIPO ALL'OPATIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 polipo di 1000 g,
- 150 g di mollica di pane,
- 1/2 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 120 g di latte,
- 100 g di olio d'oliva,
- 2 uova,
- 1 tazza di farina,
- prezzemolo,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Lavate e pulite il polipo.

Cuocetelo in acqua salata bollente finché non si ammorbidisce.

Tiratelo fuori dall'acqua e privatelo della pelle finché è tiepido dopodichè tritatelo finemente.

Mettete a mollo la mollica del pane nel latte freddo.

In 40 g di olio bollente fate rosolare la cipolla, aggiungete l'aglio e il prezzemolo e continuare la cottura.

Strizzate il pane e aggiungetelo al polipo tritato.

Aggiungete del pepe, sale, noce moscata, il soffritto, le uova e il sale.

Impastate bene e ricavate otto polpette, infarinatele quindi passatele nell'uovo sbattuto e friggerle in olio bollente fino a doratura.