



INSALATA DI POLIPI

Ingredienti per 4 persone

1 kg di polipi
3 carote
4 cuori di sedano
Limone
Aglione
Olio extravergine di oliva
Pepe nero
Prezzemolo
3 foglie alloro

Procedimento

Scongela i polipi e lessarli in una pentola con mezzo limone, sale, 3 foglie di alloro nell'acqua di cottura. Aggiungete all'acqua di cottura anche un paio di cucchiaini di aceto bianco. Togliete i polipi solo se ben morbidi. Tagliate i pezzetti di polipo a tocchetti e mettete in un'insalatiera con le carote e i cuori di sedano tagliati nello stesso modo. A questo punto aggiungere 2 spicchi d'aglio tritati, il prezzemolo, sale, olio d'oliva, il pepe macinato ed il succo di un limone. Lasciate riposare per almeno un'ora e servite in tavola.