Carpaccio di polipo

Pubblicato: 25-07-2017 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 1 polipo di circa 800 gr.
- olio oliva
- prezzemolo
- limone
- sale e pepe

Preparazione:

Far bollire il polipo in abbondante acqua.

Quando sarà cotto lasciarlo ancora in pentola per 15/20 minuti.

Prendere ora una bottiglia di plastica e tagliarla a metà dell'altezza. Fare alcuni fori nel fondo.

Tagliare i tentacoli a 2 a 2 e pressarli dentro alla bottiglia fino a quando saranno ben compatti, aggiungere la testa. Lasciare possibilmente un peso che li tenga uniti. Mettere in frigo.

Dopo 24 ore si può tagliare con una affettatrice o con un coltello molto affilato.

Preparare una salsina con olio, limone, prezzemolo tritato, sale pepe e irrorare le fettine di polipo.