

ANTIPASTI E SNACK

Carpaccio di polpo

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **4-5 ORE DI RAFFREDDAMENTO**



Il **carpaccio di polpo** è un asso nella manica che tutti dovrebbero saper fare. Perfetto in una cena formale a base di pesce o per stupire gli amici e parenti che vi sono venuti a trovare. Da servire come antipasto freddo, darà il via ad una cena da Re. Credete sia molto difficile e servono mani esperte? Con la nostra ricetta farete un figurone.

INGREDIENTI

- POLPO 1 kg
- ALLORO 2 foglie
- ARANCE scorza - 1
- LIME 1
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
- SALE NERO (HIMALAYA)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del carpaccio, mettete il mollusco nella pentola a pressione, riempite la pentola d'acqua fino a superarlo di 2 o 3 dita.



- 2 Salate con del sale grosso e aromatizzate l'acqua nella pentola con due foglie di alloro e la scorza di un'arancia.

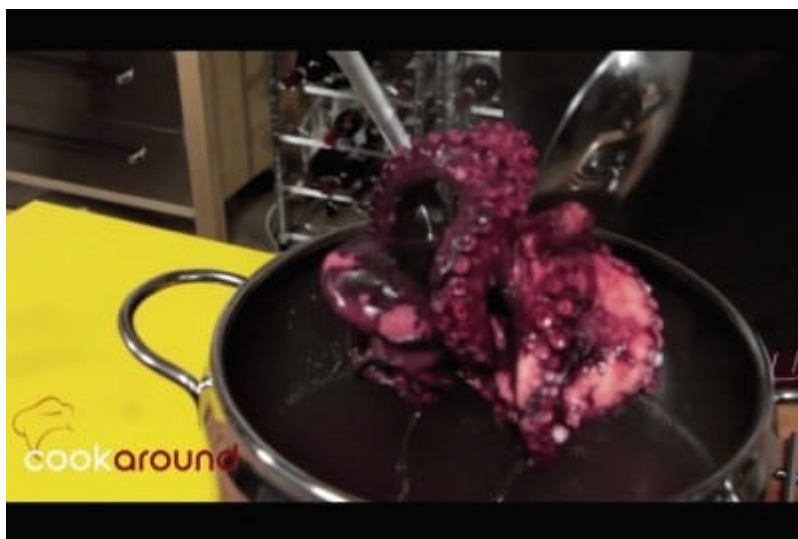




- 3 Ponete la pentola sul fuoco e lasciate cuocere per 40 minuti da quando la pentola a pressione inizierà a fischiare.

Lasciatelo raffreddare nell'acqua di cottura e a pentola chiusa per 30 minuti - un'ora.

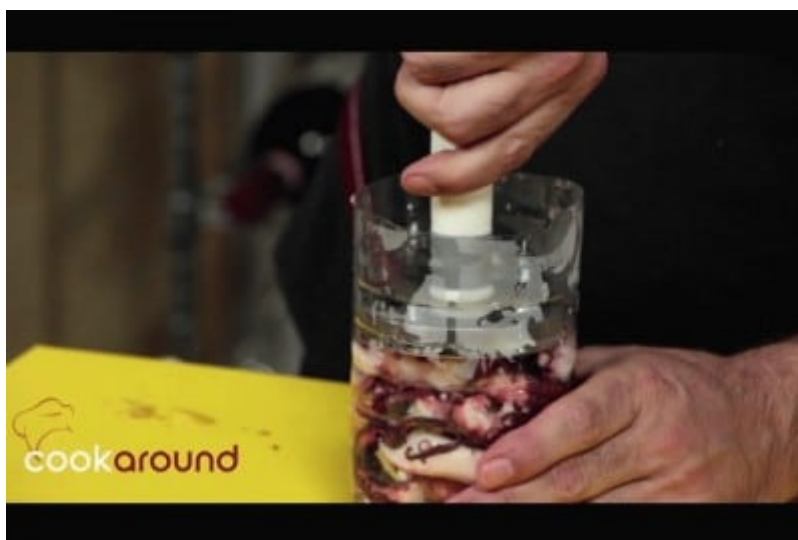
Prelevatelo dall'acqua di cottura, adagiatelo su di un tagliere, rimuovete il becco centrale e tagliate i tentacoli per separarli.



- 4 Tagliate una bottiglia di plastica, lavatela e metteteci i pezzi di polpo alternandoli con della scorza d'arancia tritata grossolanamente.



- 5 Quando lo avrete messo tutto nella bottiglia, prendete un batticarne e mettetelo nella bottiglia in modo che faccia pressione.



- 6 Premete molto forte il batticarne in modo tale da far fuoriuscire il liquido presente che andrete a rimuovere in parte.



- 7 Ripetete l'operazione per un paio di volte.

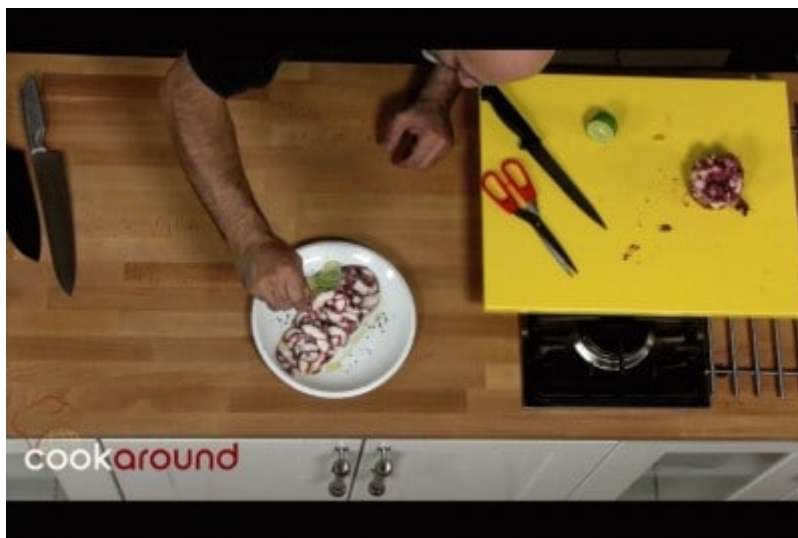
Riponete la bottiglia e il batticarne in frigorifero per almeno 4-5 ore a solidificare.

Una volta solidificato, rimuovete il batticarne, tagliate la bottiglia ed estraete il carpaccio.

Affettate il carpaccio di polpo molto sottile, disponete le fettine di carpaccio su di un piatto da portata e conditele con dell'olio extravergine d'oliva, del sale nero dell'Himalaya, succo e fettine di lime.







NOTE

Hai qualche consiglio su come rendere la carne morbida?

Il carpaccio è una preparazione abbastanza semplice e tra i consigli di cucina per rendere la carne più morbida, forse uno dei più seguiti è quello di congelarlo per almeno 12 ore.

Può considerarsi un piatto light?

Questo mollusco è notoriamente povero di calorie e quindi si presta bene nelle diete.

Quanto tempo posso conservarlo?

E' possibile conservare il polpo non consumato per qualche giorno, mettendolo in un recipiente di vetro in immersione con acqua, spremuta di limone e un pizzico di sale. In questo modo si può utilizzare direttamente per una insalata fredda.

Mi daresti altre ricette?

Sul sito di cookaround ne trovi tantissime, qui ti lascio due idee: con i [peperoni](#) e alla [paprika](#)