

ANTIPASTI E SNACK

Carpaccio di polpo

di: *L'Araba Felice*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

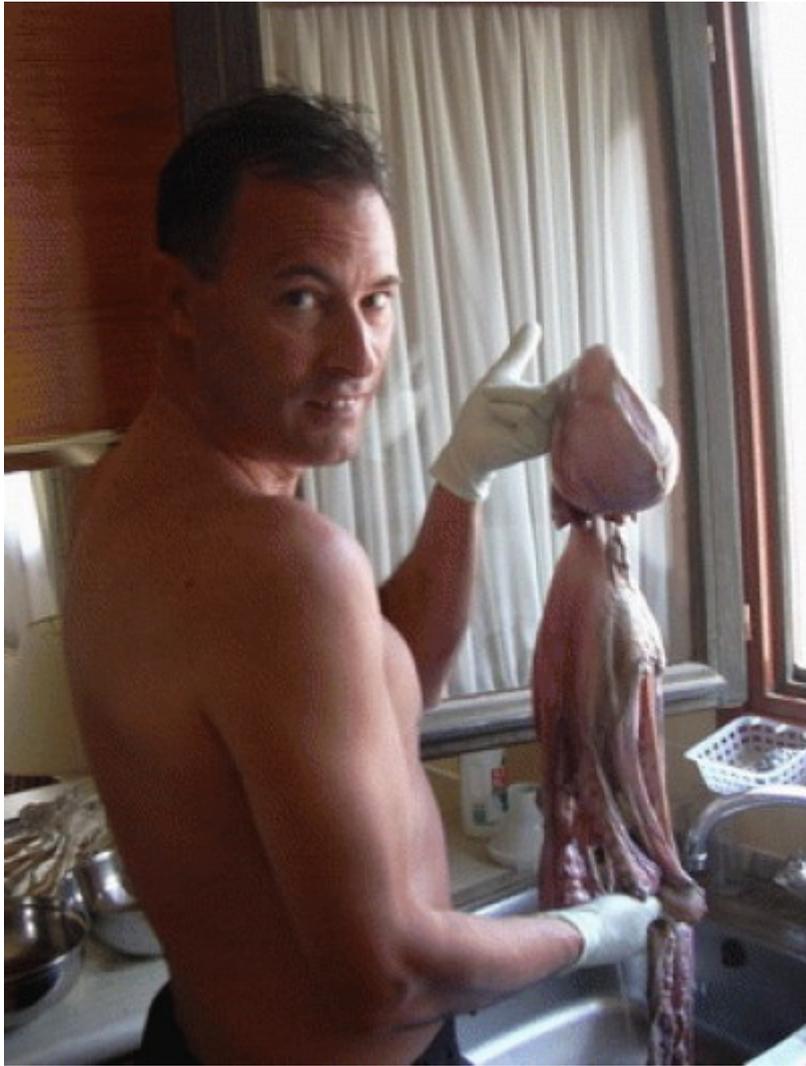
1 polpo di dimensioni medie
sedano
carota
cipolla
1/2 limone
1 bicchiere di vino rosso
1 cucchiaio d'olio.

PER IL CONDIMENTO

olio
succo di limone
sale
pepe e prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Ecco il polpo utilizzato per realizzare questa ricetta:



2 Bollire il polpo nel modo classico, mettere a bollire acqua abbondante con sedano, carota, cipolla, 1/2 limone, un bicchiere di vino rosso e un cucchiaio di olio. Appena inizia a bollire, immergere ed estrarre il polpo per tre volte dall'acqua di cottura, in modo che i tentacoli si arriccino, quindi, coprire col coperchio e far sobollire fino a cottura.



- 3 Far raffreddare il polpo nell'acqua di cottura, dopodichè adagiarlo su un panno o su della pellicola trasparente e cercare di compattarlo quanto piu' possibile con le mani.



- 4 Avvolgere il panno o la pellicola il piu' stretto possibile attorno al polpo.



5 Mettere il polpo in un contenitore, l'ideale sarebbe una lattina dell'olio di semi aperta da entrambe le parti per avere una bella forma a "salamone".

Coprire con dei pesi e mettere in frigo una notte.



6 Ed ecco come si presenta il giorno seguente, ha preso la forma del contenitore ed è bello compatto.



7 Ora è possibile affettarlo il più sottile possibile, meglio se con un'affettatrice.



8 Ed eccolo pronto, condito con sale, pepe, olio, succo di limone e prezzemolo.

