

SECONDI PIATTI

Ceviche di polpo

LUOGO: *Centro America / Martinica*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

POLPO tagliato a dadini di 2,5 cm - 1 kg

ACETO DI VINO BIANCO 250 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
250 ml

SPICCHIO DI AGLIO 4

PREZZEMOLO 1 ciuffo

LIME solo il succo - 2 cucchiari da tavola

TIMO 2 rametti

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE senza
semi e tritato finemente - 1

SALE

PEPE NERO

PER GUARNIRE

LATTUGA

ERBA CIPOLLINA

LIME spicchi -

PREPARAZIONE

- 1 Fate sobbollire il polpo in acqua salata finchè non si ammorbidisce. Mettete il polpo e tutti gli altri ingredienti tranne lattuga, l'olio e l'aceto in un vasetto con tappo a vite. Aggiungete l'olio d'oliva e l'aceto fino a coprire il tutto. Chiudete il vasetto e lasciatelo in frigorifero per 4-5 giorni prima di servire come antipasto, con spicchi di lime su un letto di lattuga. Guarnite con erba cipollina e prezzemolo tritati.

Tempo totale: 4 giorni e 40 minuti