

ANTIPASTI E SNACK

Piccolo cocchio di polpo e patate

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 polpetto di 200 g circa
- 2 pomodorini del pendolo
- un po' di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 patata
- olio extravergine di oliva
- aceto rosso
- sale
- peperoncino a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Per la preparazione è necessaria la pentolina di terracotta.



2 Arricciare il polpetto con tre immersioni in acqua bollente, per dargli una forma carina.



3 Poi inserire nella testa i pomodorini ed il prezzemolo.



- 4 Mettere un filo d'olio e lo spicchio d'aglio nel fondo di una pentolina di coccio, pelare la patata e ridurla a spicchi piccoli, unirla al polpetto e spruzzare un po'd'aceto.





5 Incoperchiare e fare prendere calore a fuoco bassissimo.



6 Continuando la cottura il polpo formerà liquido sufficiente per completare la cottura senza bisogno di alcuna aggiunta.



- 7 Controllare ogni tanto il grado di cottura delle patate, verso la fine aggiustare di sale e spezie.



- 8 Servirlo nella sua pentolina o impiattare.



Per 1 persona.

NOTE