

SECONDI PIATTI

Polpo alla creola

LUOGO: [Centro America / Martinica](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il **polpo alla creola** è un'ottima ricetta di mare che viene da Mar dei Caraibi. La cucina creola è in genere molto ricca e mischia i sapori mediterranei, derivanti dalle varie invasioni e contaminazioni con quelli africani. La ricetta è molto semplice e in questa versione è previsto l'utilizzo del burro molto usato lì, ma nulla vieta di utilizzare l'olio extravergine di oliva come più congeniale alle nostre usanze.

Fare il polpo alla creola non è assolutamente difficile, anzi è il piatto perfetto per chi vuole portare a cena un secondo di pesce davvero particolare. Insomma con questa portata farete sicuramente colpo sui vostri ospiti.

Se amate i piatti internazionali perché non provate anche la [ceviche di tonno peruviano](#)? Un'altra bella ricetta dal gusto eccezionale!

Se cercate invece altre ricette con il polpo, ecco per voi alcune idee assolutamente da provare:

[risotto con il polpo](#)

[polpo affogato](#)

[carpaccio di polpo](#)

INGREDIENTI

POLPO 1,2 kg
POMODORI PELATI IN SCATOLA 350 gr
PEPERONI GIALLI 1
PEPERONI ROSSI 1
PEPERONI FRIGGITELLI 200 gr
CIPOLLE 120 gr
SPICCHIO DI AGLIO 3
SUCCO DI LIME 1
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
ORIGANO ESSICCATO
CUMINO in polvere -
RUM 50 ml
SALE
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del polpo alla creola per prima cosa tagliate la testa e fate a pezzi anche i tentacoli.





- 2 A quest'ora pulite affettate e fate a quadretti i peperoni, eliminando prima i filamenti e i semi.







3 Eliminate dai peperoncini verdi la calotta e tagliate anche questi a pezzetti, quindi tritate la cipolla.







4 Poi in padella mettete la cipolla a pezzi olio aglio e peperoncino.

Rosolate il polpo a pezzi per far perdere il liquido del mollusco e sfumate con il rum unite i pelati a pezzi e il cumino aggiungete un mestolo di acqua e cuocete per circa 40,45 minuti a fuoco basso mantenendo umido.

Unite i peperoni a pezzi l'origano proseguite per circa una mezz'ora fino a che tutto risulta tenero mantenendo umido con acqua calda

Regolate di sale pepe e insaporite con prezzemolo tritato e condire con succo di lime prima di servire.







