

SECONDI PIATTI

Polpo alla paprica

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POLPO da 1 kg - 1
PAPRIKA PICCANTE
CAROTE 1
CIPOLLE 1
ALLORO 1 foglia
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

Se amate i secondi piatti di pesce e cercate in tutti i modi di realizzarne di nuovi, ecco una ricetta che non dovete assolutamente perdere: il polpo alla paprika è l'evoluzione del polpo lessato! Il polpo lessato viene grigliato e profumato con la paprika piccante. Un piatto semplice e davvero ingegnoso!

PREPARAZIONE

1 Per rendere il polpo più tenero, prima di cucinarlo congelatelo.



- 2** Riunite il polpo in una pentola a pressione con le verdure e un pochino d'acqua. Accendete il fuoco, coprite la pentola e lasciate cuocere per circa 30 minuti dal fischio.



- 3** Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare il polpo nella pentola.

Fate scaldare una griglia possibilmente in ghisa fino a renderla pressoché rovente.

Prendete il polpo dalla pentola, rimuovete il becco e trasferite il polpo direttamente sulla griglia rovente.



4 Fate grigliare il polpo schiacciandolo con una paletta.





- 5 Servite il polpo intero o tagliato a pezzetti condito con dell'olio extravergine d'oliva, del sale e la paprica.

