

SECONDI PIATTI

## Polpo in galera

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

POLPO piccoli - 800 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
100 ml  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
SALE  
PEPE NERO

Se vi è capitato di fare un viaggio in Toscana, magari proprio all'isola d'Elba, vi sarà capitato di provare il polpo in galera. Beh questo secondo piatto è davvero molto gustoso, anzi è talmente buono che da questa piccola e bellissima isola è diventato molto conosciuto e ricercato. Rifarlo in casa non è difficile, vi servirà soltanto un po' di pazienza ma possiamo affermare con certezza che è una ricetta anche per i meno esperti. Provatela e fateci sapere com'è andata. Se amate questo mollusco, vi diamo anche un altro consiglio: perché non provate anche la ricetta del [carpaccio](#) di polpo, noi lo adoriamo!

# PREPARAZIONE

- 1 Pulite i polpi, levate loro gli occhi, la bocca e la vescichetta; aiutandovi con un coltellino pelateli, lavateli bene e tagliateli a pezzetti.

Fate soffriggere in olio un trito di aglio e prezzemolo, quindi unitevi i polpi. Regolate di sale e pepe.



- 2 Incoperchiate e smuovete ogni tanto il recipiente affinché i polpi non si attacchino al fondo.

La cottura dovrà durare non più di mezz'ora. Servite i polpi caldi.