

ANTIPASTI E SNACK

Carpaccio di polpo all'arancia

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 24 ORE DI RAFFREDDAMENTO



Se vuoi stupire i tuoi ospiti con una ricetta gustosa, elegante e originale, il **carpaccio di polpo all'arancia** è proprio quello che fa per te! Una variante rispetto a quella classica molto profumata grazie proprio alla presenza delle note agrumate che questo frutto conferisce. Fare il carpaccio di polpo sembra difficile ma in realtà non lo è affatto! Seguite la ricetta e il nostro passo passo e riuscirete di certo. Se adorate questo principe dei mari, vi consigliamo di realizzare anche la ricetta che lo [prevede con le patate](#): buonissimo!

INGREDIENTI

POLPO 1,4 kg
ALLORO 1 foglia
ARANCE 2
ZUCCHERO 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PER SERVIRE

MORE
RIBES
LAMPONI
MIRTILLI
FOGLIE DI MENTA decorazione -

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare il carpaccio di polpo all'arancia, mettete il mollusco in una pentola a pressione, aggiungete l'acqua e qualche foglia di alloro. Chiudete il coperchio e cuocete dal fischio per 30 minuti. Togliete il polpo dalla pentola e appena riuscirete a toccare senza scottarvi, tagliate i tentacoli del polpo e iniziate a metterli all'interno di una bottiglia di plastica dal fondo bucherellato. Intervallate ogni strato con della scorza grattugiata di arancia e il liquido di cottura del polpo. Fate questo fino alla fine degli ingredienti pestando di volta in volta per ammassare tutto per bene. Mettete la bottiglia coperta da pellicola in frigorifero per 24 ore almeno. Sformate il polpo e tagliatelo a fette, decoratelo con frutti rossi e menta, quindi irroratelo con dell'olio extravergine di oliva e un pizzico di sale e pepe. In una pentolina da parte mettete lo zucchero l'acqua e l'arancia e fate bollire e quando sarà diventato il tutto molto denso, spegnete e versate a filo con un cucchiaino sulle vostre fette. Il vostro carpaccio di polpo è pronto per essere servito.

CONSIGLIO