

SECONDI PIATTI

Polpo alla griglia

di: *Maria*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 65 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *1 ORA DI RIPOSO DEL POLPO NELL'ACQUA DI COTTURA*



Polpo alla griglia: una ricetta che può apparire complicata ma che invece non lo è affatto. Si tratta di un piatto che in genere viene servito al ristorante ma è davvero semplicissimo da rifare a casa.

Procuratevi un bel polpo verace, e il vostro piatto sarà come quello dei veri chef! Se cercate un primo in abbinamento provate anche la ricetta della pasta e patate con le cozze: [buonissima!](#)

INGREDIENTI

POLPO GIÀ PULITO circa 1kg - 1

ALLORO 2 foglie

LIME 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 40
gr

PAPRIKA DOLCE 1 cucchiaino da tè

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare il polpo alla griglia, portate a bollire l'acqua in una pentola capiente. Salate ed unite nella pentola le foglie di alloro. Calate inizialmente nell'acqua bollente, solo i tentacoli del polpo per 2-3 volte, in modo da farli arricciare, poi immergete completamente il mollusco nell'acqua.
- 2** Coprite e lasciate cuocere il polpo a fiamma moderata per un ora, quindi spegnete il fuoco e, lasciate riposare e raffreddare il mollusco nella propria acqua di cottura per lo stesso tempo, sempre coperto. Rimuovete il polpo dall'acqua di cottura, sgocciolatelo e, tagliatelo in pezzi di 3-4 centimetri.
- 3** Infilzate i pezzi di polpo, in degli spiedini precedentemente ammollati in poca acqua (questa operazione servirà per non fare attaccare la carne del polpo, allo spiedino, durante la cottura). Trasferite gli spiedini di polpo in una griglia molto rovente e, lasciate cuocere pochi minuti per lato così da ottenere le classiche scottature da grigliatura, senza però rischiare di far indurire il mollusco.
- 4** Realizzate un emulsione mescolando con una frusta l'olio il succo di un lime e la paprika. Salate gli spiedini, cospargeteli con l'emulsione preparata e servite con delle patatine fritte di contorno e qualche spicchio di lime.