

SECONDI PIATTI

# Polpo alla creola

di: *Cookaround*

---

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 aglio.

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

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













