

SECONDI PIATTI

Polpo alla paprica

di: *Cookaround*

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.

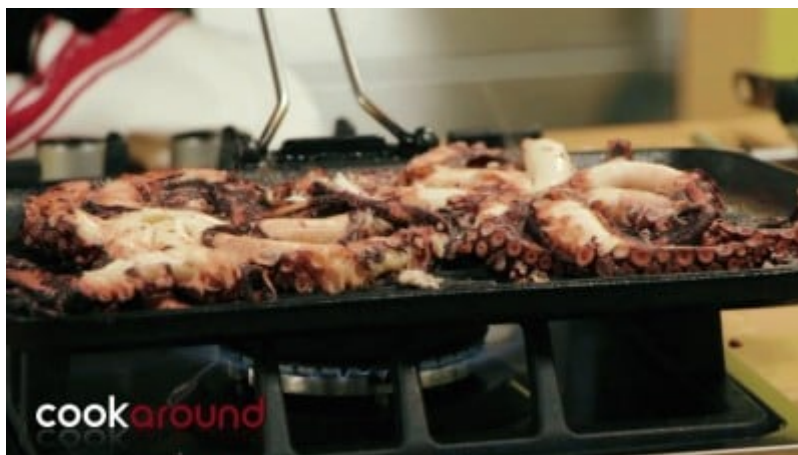
Fate scaldare una griglia possibilmente in ghisa fino a renderla pressoché rovente.

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.

