

ANTIPASTI E SNACK

Polpo con vellutata di melanzane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 polpo di media grandezza
1 patata rossa di piccola grandezza
150 g di melanzana fresca
1 aglio
olio evo
sale e pepe qb.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa cuocete il vostro polpo con il grill del forno per farlo tipo arrosto.

Per la vellutata

In una padella soffriggete leggermente l'aglio in camicia, mettete prima la patata a dadini sottili di ugual misura



2 Fate cuocere leggermente e aggiungete la melanzana ridotta a dadini aggiungete anche un mestolo di acqua calda ; salate pepate e portate a cottura



3 Passate ora tutto al mixer e aiutandovi con l'olio otterrete una salsa bella corposa che vi servirà per il fondo del piatto



4 Impiattate con il vostro polpo decorate con qualche foglia di prezzemolo e un filo d'olio