

Polpo Marinato.



Nella pentola a pressione il polpo deve essere lessato per circa trenta minuti, con una costola piccola di sedano, mezza cipolla rossa, una carota piccola e qualche rametto di prezzemolo, un bicchiere di acqua e un bicchiere di vino bianco, qualche grano di pepe nero intero e un pizzico di sale.



Al termine della cottura tagliarlo in piccoli pezzi e lasciarlo raffreddare. Trinciare finemente un ciuffo abbondante di prezzemolo, tritare l'aglio, preparare il succo di limone. Preparare in un altro recipiente il trito di prezzemolo, aglio, olio extra-vergine, succo di limone e una quantità minima di peperoncino tagliato finemente.



Lasciar insaporire il trito (a temperatura ambiente) che successivamente servirà per irrorare il polpo lessato per marinarlo (vedi figura sotto).



Lasciar insaporire il polpo nella marinatura (a temperatura ambiente) per qualche decina di minuti. Può essere servito come antipasto o seconda portata, il peperoncino deve servire solo per conferire una maggior aroma, non deve risultare preminente, in eccesso potrebbe risultare sgradevole oltre a nascondere tutti gli altri sapori!