



RICETTA: POLPO AL SEDANO BIANCO



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Frangente

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 1 polpo da 1 kg
- 1 cespo di sedano bianco
- 2 foglie di alloro
- 2 carote
- 10 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 4 cucchiaini di succo di limone
- sale
- pepe

Preparazione:



Pulisci il polpo e lavalo. Mondala le carote e due coste di sedano, lavale e tagliale a pezzetti (1). Versa in una pentola abbondante acqua, le verdure, l'alloro e il polpo (2). Cuoci per 30 minuti dall'ebollizione quindi spegni il fuoco e lascia raffreddare il polpo nella sua acqua di cottura.

In una ciotola versa il succo di limone con sale, pepe e olio (3) e emulsiona con una forchetta.



Taglia a fettine il sedano rimasto (4) e distribuiscilo su un piatto. Priva il polpo della pelle, taglialo (5) e adagialo sul letto di sedano, condisci con la salsa preparata (6).

Olio consigliato:



Frangente