

Folpetti lessi

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 30 Agosto 2013 13:59 - Ultimo aggiornamento Venerdì 30 Agosto 2013 14:11

Folpetti lessi

I folpetti (piccoli polpi), sono un tipico antipastino veneziano. L'unica difficoltà nella preparazione è la pulitura che richiede pazienza e destrezza per non sporcare tutta la cucina. In realtà basta eseguire l'estrazione di occhi e bocca sott'acqua per limitare i danni.



Dosi per quattro persone: 12 folpetti, olio, sale, pepe, aglio, prezzemolo, aceto, una foglia di alloro.

Lavare i folpetti e togliere occhi e bocca. Portare a ebollizione una pentola d'acqua aromatizzata con aceto e alloro. Mettere i folpetti a bollire avendo cura di far arricciare i tentacoli, immergendo prima la testa e rigirandola nell'acqua. Cuocere per una ventina di minuti e quindi lasciarli raffreddare nell'acqua di bollitura. Quindi scolarli e condirli con olio, sale, aglio, prezzemolo e volendo un po' di succo di limone. Sono ottimi sia caldi che freddi.