

Insalata di polpo con il sedano

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 24 Luglio 2013 13:14 - Ultimo aggiornamento Venerdì 30 Agosto 2013 14:09

Insalata di polpo con il sedano

Un classico piatto estivo è l'insalata di polpo con il sedano. Al posto del polpo a Venezia si usano i "folpetti", una versione ridotta del mollusco. In aggiunta al sedano si possono mettere patate, olive verdi e filetti di peperone.



Dosi per quattro persone: 800 gr di polpo, 300 gr di sedano preferibilmente bianco, olio, sale, limone, pepe, prezzemolo.

pulire e cuocere il polpo facendolo bollire dai 20 ai 30 minuti. Lasciarlo raffreddare nell'acqua di bollitura e quindi sgocciolarlo e tagliarlo a pezzi. Aggiungere il sedano lavato e tagliato e rondelle e condire con olio, sale, pepe, prezzemolo e succo di limone. Servire fresco.