

POLIPO E OLIVE



Menù Ingredients

100 g. Olive Taggiasche "alla provenzale" - U81X
30 g. Capperini sotto sale - U31
6 Mezzoro - XC1
qb Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredients

3/4 foglie alloro
1,5 kg polipo
1 peperoncino
1/2 limone
1 spicchio aglio

Chef: Monica Copetti

Method

Per 6 persone

Cuocere il polipo in abbondante acqua salata, aromatizzata con qualche foglia di alloro, mezzo limone e 1 peperoncino. Pulirlo e tagliare i tentacoli in grossi pezzi. Rosolare l'aglio in padella con un filo di olio extra vergine di oliva, aggiungere le olive, lasciare insaporire e terminare con i mezz'oro tagliati a spicchi.