

## POLIPO E OLIVE



### Ingredienti Menù

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

### Ingredienti

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

Chef: Monica Copetti

### Procedimento

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.