

Insalata di polpo prezzemolata



Ingredienti:

1 polpo di circa 500 g

1 costola di sedano

1 carota

2 spicchi d'aglio

2 chiodi di garofano

1 foglia di alloro

1 limone

prezzemolo

Mettete nella casseruola 1 litro d'acqua, il sedano e la carota a fettine spesse, 1 spicchio d'aglio intero, l'alloro, i chiodi di garofano e sale.



Coprite con Magic Cooker e portate ad ebollizione. Abbassate la fiamma, togliete il coperchio e tuffate il polpo pulito 2-3 volte nell'acqua, per far arricciare i tentacoli.



Immergente il polpo, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Togliete il polpo e mettetelo sul tagliere.



Tagliate a pezzetti.

Preparate la salsa: mettete nel bicchiere del mixer il succo di mezzo limone, il prezzemolo, l'aglio, sale, pepe e 2 cucchiaini d'olio di oliva.



Frullate con il frullatore ad immersione e mescolate con il polpo tagliato.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.