

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Carpaccio di polpo

Un insalata di polpo.....ma tagliato come un carpaccio!!!



**Difficoltà**  
media



**Quantità**  
4  
persone



**Tempo**  
60 minuti

### Ingredienti

- Polpo - 1 kg
- olio - q.b.
- aceto - mezzo bicchiere
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchio
- limone - 1
- pepe - q.b.
- capperi sott'aceto - 10
- acciuga - 1

### Preparazione

Per non essere la solita insalata di polpo potete fare in questo modo!!! E' molto carino da vedere e chi non ama trovare i grossi pezzi di polpo, si renderà conto della sua delicatezza!!! Comprare un polpo freschissimo di circa 1 kg. Farlo cuocere per circa 20 minuti con la pentola a pressione, o per 1 ora nella pentola normale. Controllate con la forchetta che sia tenero. Fatelo raffreddare nella sua acqua. Prendete una bottiglia di plastica vuota, tagliatela a metà, e vi mettete dentro il polpo fatto a grossi pezzi lungo i tentacoli. Fate dei buchi nel fondo per far uscire l'acqua. Mettete la bottiglia dentro una ciotolina. Schiacciate con un peso (io ho preso un piccolo barattolo di pelati messo dentro la pellicola) che entri dentro la bottiglia. Su questo appoggiate un altro peso e lasciate così per tutta la notte! (in frigo) Quando si sarà ben compattato, tagliate la bottiglia con le forbici ed estraete il polpo che sarà diventato un cilindro!!! Tagliatelo con un coltello affilato o meglio con l'affettatrice, per avere le fette sottilissime! Disponete le fettine su un bel piatto pronto da condire!!! In una ciotola fate un'emulsione con il succo di un limone, un po' d'aceto, pochissimo sale e pepe, il prezzemolo e l'aglio tritati sottilmente e infine una decina di capperetti e un'acciuga o un cucchiaino di pasta d'acciughe. Mischiate per bene e aggiungete un bel po' d'olio extra vergine. Condite il polpo e fate riposare. Potete prepararlo anche il giorno prima. Sarà più saporito!!!!

