



Polpo come antipasto freddo

La ricetta del Polpo come antipasto freddo suggerita da alcuni gentilissimi membri del gruppo, che ringraziamo per aver condiviso il loro sapere con noi.

Carla Nicoletti: bollire 30/40 minuti in pentola a pressione, freddo condire con patatine lessate, cipollina, maionese, tocco di colore con carote lessate, ma al dente. Sempre polpo bollito condito con aglio, olio, prezzemolo e ceci. Buon appetito.

Carmela Caminiti: più cuoci più s'indurisce, mezz'ora basta, fai bollire acqua quando bolle immergi prima i tentacoli tenendolo per la testa così si arricciano poi lo immergi tutto, 30 minuti dovrebbero bastare, dipende quanto è grosso, poi fai raffreddare, lo tagli, cuoci patate a dadini, olive, carote grattugiate, foglie di basilico, olio, aceto balsamico, sale, pepe.

Vincenzina Rastelli: dopo lessato pulito e tiepido lo metto in una bottiglia di plastica tagliata metà dall'alto gli metto dei pesi sopra e lo lascio almeno un giorno in frigo poi lo tolgo dalla bottiglia e il rotolo lo taglio a fettine sottili e lo servo con tutte le verdure cotte o crude che preferisco.

Piera Lorito: per vedere se la cottura è buona basta mettere una cipolla grossa su un Kg di polpo (una grossa cipolla per un kg di polpo, vuol dire che se compri un polpo da un kg assieme spellata aggiungi una cipolla intera grossa), quando la cipolla è cotta il polpo è cotto. Poi il polpo va sempre congelato prima di essere cucinato e quando l'acqua bolle bisogna buttarlo e tirarlo su con una forchetta per tre volte. Io lo preparo con olio di oliva, sedano, carota, aglio schiacciato, origano, aceto, pepe, in un grosso piatto da portata come antipasto freddo. Un'altra cosa, i polipi sono di due tipi, il maiolino ha i tentacoli lunghi ed è meno pregiato perché più molliccia la sua carne e il polpo buono, che ha invece i tentacoli corti... ha la carne più soda e quindi è migliore.

Giuseppe Longo: pentola a pressione per 40 minuti, poi condisci con olio, sale, pepe, limone, carote e sedano. Riguardo al polpo lo riconosci che ha due ventose e invece il moscardino meno pregiato ne ha una.

Foto reperite da Carmela Caminiti

[Read More](#)
