

POLIPO AL VAPORE CON AGRUMI E RUCOLA

preparazione: 10 minuti

cottura: 45 minuti

difficoltà: bassa

Pulite i polipi eliminando il rostro, gli occhi e le interiora.

Sistemateli in una pentola con l'apposito cestello e cuoceteli a vapore in poca acqua, per 45', fino a quando saranno teneri.

Terminata la cottura lasciateli raffreddare.

Nel frattempo tritate grossolanamente lo spicchio d'aglio sbucciato, il prezzemolo e mescolateli in una ciotolina con dell'olio fino a ottenere un pesto.

Servite i polipi tagliati a pezzetti su un letto di rucola, conditeli con il pesto e guarnite il piatto con degli spicchi di arancia e di pompelmo sbucciati e pelati al vivo.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 polipi da 300 g ciascuno
- 1 arancia
- 1 pompelmo
- 1 mazzetto di rucola
- olio extravergine d'oliva
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- sale

VINO CONSIGLIATO

Merlara Malvasia Doc

FILIPPO MARGADONNA RISTORANTINO SKOTADEO, ESTE

