

Polpo in Insalata

Ingredienti per 2/3 persone

1 confezione di **Polpo Iberia 500 g.**
1 spicchio d'aglio tritato
2 cucchiari di aceto
4 foglie d'alloro
1 cipolla
1 cuore di sedano
4/6 olive nere
Olio extravergine d'oliva
Prezzemolo tritato
Peperoncino
Sale

Preparazione:

Ponete il polpo in una pentola piena d'acqua fredda insieme alle foglie di alloro, coprite con il coperchio e cuocete a fuoco lento per circa 1 ora fino a quando non sarà tenero.

Tagliate il polpo a pezzetti ponetelo in una terrina con l'aglio tritato e l'alloro e lasciatelo raffreddare. Aggiungete la cipolla e il sedano tagliati fini, le olive nere ed il prezzemolo tritato.

In una ciotola emulsionate l'olio il sale e l'aceto.

Condite il polpo con l'olio, spolverate con il peperoncino. mescolate e servite fresco.

