



Polpo in insalata - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

secondo piatto - invertebato - antipasto

(monodose)

1 polpo piccolo, ben battuto
prezzemolo, sale
olio e limone

Cuocere il polpo finchè è tenero (mezz'ora se è ben battuto) in acqua salata.
Scolarlo, tagliarlo a pezzetti.
Condirlo con olio, sale e limone.
Servirlo con ciuffetti di prezzemolo fresco.

Io l'ho servito nel contenitore di pasta matta ricetta di Primula

