



Polpo in bottiglia - [Visualizza sul sito](#)
di Silvia

Fare bollire il polpo intero, finché è tenero.

Farlo freddare un poco, e mentre è ancora tiepido condirlo per bene: olio, sale, pepe, prezzemolo, limone, magari qualche erbetta gradita ... poi tagliare il collo e anche un po' di più, ad una bottiglia di plastica e introdurre il polpo con tutto il suo sughetto pressandolo bene bene.



Fasciare la bottiglia tagliata, con il polpo ben compresso all'interno, con la pellicola e mettere in freezer... pronto all'uso. Tagliare mentre è congelato usando un coltello molto affilato.

Suggerimento di Luisa:

lo lo taglio con l'affettatrice! così diventa carpaccio ed è carino!

[Vai alla discussione sul forum](#)

antipasti - pesce - dieta - mare