



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000049

Registrata in data 26 Nov 2015 alle ore 09:37

da CIRO SALATIELLO

Kepurp

Tagliata di polpo a vista

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 300 persone

Polpo fresco verace Kg 25

Gelatina 125 g

3 limoni

Sale fino

Pepe

Preparazione

Fai cuocere il polpo in abbondante acqua, con il limone e il sale (pepe facoltativo).

Quando il polpo arriva al punto ottimale di cottura , taglia i tentacoli ancora caldi raccogliendoli in un ampio recipiente, aggiungi la gelatina precedentemente ammorbidita, assaggia se di sale è giusto e nell'apposito macchinario pressa il polpo.

Conservalo in frigo almeno 20 ore e servilo a mò di Kebab con le salsine a tuo piacimento.

Vino consigliato

Coda di volpe