



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000241

Registrata in data 10 Feb 2016 alle ore 09:35

da LOCANDA DEL CERRIGLIO

Polpette di polpo

Antipasto di mare: polpette di polpo

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 3 persone

500 g di polpo fresco

Pecorino q.b.

Sale e pepe q.b.

Prezzemolo q.b.

Aglione q.b.

100 g di pane raffermo

Preparazione

Lessare il polpo per circa 30 min. Lasciare raffreddare. Tagliare a rondelle.

Passare il tutto in padella con aglio, olio e prezzemolo per alcuni minuti. Lasciare raffreddare.

A parte sbriciolare il pane raffermo precedentemente ammollato.

Unire pecorino, sale, pepe e amalgamare in tutto.

Formare polpette. Friggere. Servire ben calde.