



SALMORIGLIO POULPE GRILLÉ AVEC CARPACCIO DE BETTERAVE

Categoria: Deuxième plats **Tempo di preparazione:** 2 heures **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4

- 1 citron pressé
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de persil
- 1 piment fort
- 600 g de poulpe (frais ou décongelé)
- 2 betteraves
- Huile d'olive extra vierge au goût
- Sel au goût
- Poivrer au besoin
- 1 banane verte
- Quelques brins de persil, pour décorer

Un plat unique et décisif qui vous séduira, accompagné d'une salade fraîche. Idéal en toute saison.

Difficulté : **moyen**

Coût : **moyen**

Temps de préparation : **2 heures**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Préparez le salmoriglio : mettez le citron pressé, la gousse d'ail, le bouquet de persil finement haché et le piment dans un bol et une pincée de sel et de poivre.

Faites bouillir le poulpe frais ou préalablement décongelé (si décongelé, laissez-le cuire dans une grande quantité d'eau bouillante pendant 25 minutes). A partir du moment où

vous éteignez le feu, vous devrez attendre environ 1h30 avant de couper. Après le temps d'exposition, coupez le poulpe et mettez-le dans une poêle avec de l'huile d'olive extra vierge pendant environ 5 minutes.

Coupez les deux betteraves en rondelles, assaisonnez avec de l'huile d'olive extra vierge et une pincée de sel et disposez-les au fond de l'assiette.

Posez dessus le poulpe cuit et décorez de gaufrettes à la banane verte, que vous aurez préalablement coupées en lamelles et cuites au four pour les rendre croquantes, et de quelques brins de persil. Bon appétit !

