



POLPO GRIGLIATO AL SALMORIGLIO CON CARPACCIO DI BARBABIETOLA

Categoria: Secondi Piatti **Tempo di preparazione:** 2 ore **Difficoltà:** molto facile 

Ingredienti per 4 porzioni

- 1 limone spremuto
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 peperoncino piccante
- 600 g di polpo (fresco o congelato)
- 2 barbabietole
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 banana verde
- Qualche ciuffo di prezzemolo, per decorare

Un piatto unico e deciso che vi conquisterà, accompagnato da una fresca insalata. Ideale in ogni stagione.

Difficoltà: **media**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **2 ore**

Porzioni: **4**

Preparazione

Preparate il salmoriglio: mettete in una ciotola il limone spremuto, lo spicchio d'aglio, il mazzetto di prezzemolo e il peperoncino finemente tritati e un pizzico di sale e pepe.

Bollite il polpo fresco o precedentemente congelato (se congelato, lasciatelo cuocere in abbondante acqua bollente per 25 minuti). Da quando spegnerete il fuoco, dovrete

aspettare circa 1 ora e mezza prima di procedere al taglio. Decorso il tempo di posa, tagliate il polpo e passatelo in padella con olio evo per circa 5 minuti.

Tagliate le due barbabietole a fettine, conditele con olio evo e un pizzico di sale e disponetele sul fondo del piatto.

Adagiatevi sopra il polpo cotto e decorate con cialde di banana verde, che avrete precedentemente tagliato a listarelle e passato in forno per renderle croccanti, e qualche ciuffo di prezzemolo. Enjoy!

