

Carpaccio di polipo



 Per circa 12 fettine di carpaccio

Ingredienti

1 polipo pulito da 1kg circa
1-2 cucchiaini d'olio extra vergine di oliva
4-5 granelli di pepe nero
3 foglie di alloro
aneto, limone e sale

Procedimento

Pulire il polipo dalle interiora, dal becco centrale e dalla pelle della testa. Immergerlo in una pentola con abbondante acqua, aggiungere 4-5 granelli di pepe nero e 3 foglie di alloro, portare a ebollizione e cuocere per 40 minuti o comunque fino a quando la forchetta non si infili con facilità nei tentacoli. Nel frattempo tagliare a metà una bottiglia di plastica per alimenti, scolare il polipo, separare i tentacoli l'uno dall'altro e se sono troppo lunghi tagliare anche questi a metà, tagliare a striscioline la testa. Ancora caldo metterlo nella parte inferiore della bottiglia facendo attenzione a non lasciare dei buchi e posizionando in senso verticale tutti i pezzi di polipo. Coprire a filo con della pellicola e appoggiare sopra un peso. Fare raffreddare completamente e mettere in frigorifero per almeno 24 ore. Se non si ha tutto questo tempo, si può mettere in congelatore per almeno 6-7 ore e tirare fuori 10 minuti prima di tagliare e servire. Togliere il polipo dalla bottiglia facendo sul fondo un leggera pressione con le dita. Tagliare a fette sottili, servire con una vinagrette di olio extra vergine di oliva, sale, succo di limone, aneto e qualche fettina di limone.