



POLPO SAPORITO

DI MARIA PIA

Ingredienti:

1 polpo
100g noci
2 arance (in alternativa sedano)
q.b. alloro
q.b limone
q.b sale

Variante:

Si può arricchire con finocchio e ceci lessati volendo

Preparazione:

Fate bollire il polpo in acqua con 2 foglie di alloro, mezzo limone con la buccia e sale q.b.

Quando la forchetta entra facilmente nel polpo spegnete e mettetelo sotto l'acqua fredda.

Condite con olio, noci e dadini di Arance (oppure sedano o le varianti proposte negli ingredienti)

Buon appetito con un bicchiere di **Blanco de Pilar** biologico senza solfiti.

