



CUCINA CON NOI!

Insalata russa, polpo e olio al basilico

INGREDIENTI

1 polpo da 700-800 g

400 g di Insalata Russa Orogel

80 g di olive verdi snocciolate

30 g di Basilico Orogel

insalata mista

olio extravergine d'oliva

aceto bianco

sale e pepe



45



4



Media



Primi Piatti



Pentola

Preparazione

- 1** Cuocete il polpo con 1 bicchiere d'acqua in pentola coperto per 35 minuti. Lasciatelo intiepidire nel liquido di cottura, quindi eliminate la pelle nella parte superiore dei tentacoli, lasciando attaccate le ventose.
- 2** Scottate le verdure in acqua bollente salata e acidulata con 2 cucchiaini d'aceto per 5 minuti. Scolatele e conditele con l'olio, le olive spezzettate e un pizzico di sale.
- 3** Inserite il basilico con 40 ml di olio extravergine d'oliva nel bicchiere del minipimer e frullate per qualche secondo.
- 4** Servite il polpo tiepido con le verdure, l'insalatina e condite con l'olio al basilico. Completate con un pizzico di pepe macinato al momento e servite.

