



ACAYA

GOLF RESORT & SPA

POLPO IN PIAGNATA Octopus Soup

LA RICETTA DI GABRIELE CASTIELLO

Ingredienti per 4 persone

Polipo fresco 500gr
Pomodori ramati N° 4
Cipolla rossa N° 4
Coste di sedano verde N° 4
Aglio 1 spicchio
Prezzemolo 1 mazzettino
Crostoni di pane
Pepe q.b
Sale q.b
Olio extravergine d'oliva 3 cucchiari da zuppa

Procedimento

Acquistate dal vostro pescivendolo di fiducia un polipo fresco di circa 500 gr, una volta lavato preparate la vostra linea seguendo queste indicazioni: tagliate il polipo fresco a tocchetti, affettate le cipolle rosse una volta pulite, tagliate solo le coste del sedano a dadini, pulite lo spicchio di aglio, lavate e tagliate i pomodori ramati a spicchi come per l'insalata, tritate il prezzemolo. Per la cottura: in una pentola mettete 3 cucchiari di olio, aggiungete mezzo aglio tritato, la cipolla rossa affettata finemente, i dadini di sedano verde e i pomodori tagliati a spicchi. fate stufare il tutto per 10 minuti con un coperchio avendo cura di mescolare di tanto in tanto. Dopo 10 minuti circa tutti gli ingredienti risulteranno appassiti ed potete proseguire aggiungendo l'ingrediente principale: il polipo. Fate cuocere ancora per circa 12/15 minuti e solo alla fine completate il polipo in pignata aggiungendo il sale, il prezzemolo tritato e un pizzico di pepe. A questo punto il polipo è pronto per essere impiattato e per renderlo completo consiglio vivamente di aggiungere dei crostoni di pane raffermo, ancora un pizzico di prezzemolo tritato fresco e un filo d'olio a crudo. Buon Appetito!

Serves 4

Fresh octopus 500 gr
Red tomatoes #4
Red onion #4
Celery green #4
Clove garlic #1
Bunches parsley #1
Croutons
Pepper to taste
Salt to taste
Extra virgin olive oil #3 tablespoons soup

Method

Buy from your fishmonger a fresh octopus of about 500 grams, once washed follow these indications: dice the fresh octopus into cubes, slice the red onions once cleaned, dice only the stalks of celery, clean the garlic, wash and cut the red tomatoes into wedges like for the salad, chopped parsley. For cooking: put 3 tablespoons of oil in a pot, add half a chopped garlic, thinly sliced red onion, diced celery and tomatoes, cut into wedges. Let simmer for 10 minutes with a lid, stirring occasionally. After 10 minutes all the ingredients will be wilted, you can now add the main ingredient: the octopus. Cook for about 12/15 minutes and only in the end complete adding salt, chopped parsley and a pinch of pepper. Now the octopus is ready to be served with the croutons, a pinch of chopped fresh parsley and a drizzle of olive oil. Enjoy!