

*Coppa di polpo con crema di capperi ed olive*

*Ingredienti*

1kg di Polpo verace

100 gr. di capperi di Salina

100 gr di Olive Itrane denocciate

Pepe q.b.

Sale q.b.

Peperoncino q.b.

Valeriana 100 gr.

Olio extravergine di oliva

Un limone

Origano

Prendere un polpo verace (lo si riconosce dalla doppia fila di ventose), togliere il becco e gli occhi.

Metterlo a bollire con poca acqua per circa 1 ora (mezz'ora più forte e mezz'ora più piano)

Dopo questo tempo prendere il polpo ancora caldo, cercare di ottenerne una forma cilindrica tagliando i pezzi in eccesso e facendone una caramella con della carta argentata.

In seguito metterlo in frigo per almeno 12 ore.

Preparare un trito di capperi sciacquati dal sale in eccesso, olive denocciate e origano.

Prendere il polpo dal frigo, tagliarne delle fettine con un coltello affilato e adagiarlo sopra la valeriana appena condita con olio, sale e limone.

Condire la coppa di polpo con il trito appena preparato ed una polvere di peperoncino.