# Polpo
# in padella o grigliato

polpo cotto (tentacoli)
olio d'oliva

FACILEeBUONO

Ricetta gourmet

La parte migliore per questa ricetta sono i tentacoli, naturalmente prima cuociamo il polpo.
Ungiamo i tentacoli con dell'olio d'oliva e passiamoli in una padella antiaderente ben calda, rigirandoli alcune volte in modo che risultino abbrustoliti. Lo stesso procedimento vale pure sulla griglia.

*Polpo, ecco una ricetta gourmet di come cucinarlo in padella o sulla griglia è una prelibatezza senza pari. Ottimo accompagnato con verdure cotte o grigliate.*