

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.

This image shows a full page of primary-ruled notebook paper. It features horizontal dashed lines for writing and two vertical solid lines on each side to create margins. The paper is white and contains no text or other markings.