

Polpo tempo di cottura

1 polpo
1 foglia di alloro
un poco d'acqua



FACILEeBUONO

La ricetta perfetta



Lasciare scongelare il polpo durante la notte, poi sciacquarlo sotto acqua corrente.

Coprire con un poco d'acqua il fondo di una pentola, adagiare il polpo pulito dal suo becco, mettere la foglia d'alloro e coprire bene. Far partire il bollore e cuocere a media temperatura per 40 minuti. Pungerlo con una forchetta verificando che sia tenero, toglierlo dal fornello e lasciarlo intiepidire nella sua acqua.

Trovi qui la miglior ricetta del polpo surgelato con il tempo di cottura.

Avevo già sentito parlare (in particolare da un cuoco portoghese) che il polpo si potesse cuocere anche senza farlo bollire in molta acqua, ma sinora non l'avevo mai provato.

[illegible]