



summertrade

servizi ristorazione e ricevimento

## POLPO CON PEPERONI E TAGGIASCHE

Il polpo, mollusco sinonimo di estate (Summer...diremmo noi!) viene cucinato in questa preparazione in maniera inusuale, a "secco", con spezie che ne risaltano gusto e delicatezza. Arricchito con le olive di Taggia, peperoni e "Anciò" (acciughe in dialetto Romagnolo) è divenuto un nostro cavallo (vincente) di battaglia!

### *Ingredienti:*

Polpo  
Sedano-carota-cipolla-aglio  
Pepe in grani  
Alloro  
Zenzero  
Sale-olio  
Peperoni gialli  
Filetto di acciuga salata  
Capperi  
Pomodoro rosso  
Rucola  
Olive taggiasche denocciolate

Rosolare gli odori con poco olio, aggiungere il polpo, coprire e cuocere a fuoco moderato. A parte abbrustolire in forno o su piastra i peperoni per spellarli, togliere i semi e tagliare a julienne, condire con olio, sale, acciuga, capperi e uno spicchio d'aglio intero. Spellare anche i pomodori e tagliarli in 4 spicchi.

Disporre al centro del piatto la rucola, poi i peperoni, e il polpo tagliato a tocchetti, condito anch'esso con poco olio e sale. Decorare con gli spicchi di pomodoro e le taggiasche.

*Cristian Pratelli*