
Polpo alla piastra con paprika affumicata e aceto blasamico

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Una semplice ricetta per un gustoso finger food, un biccherino facile da realizzare ma davvero fantastico per i momenti in cui si sgranocchia qualcosa in compagnia

Una semplice ricetta per un gustoso finger food a base di polpo alla piastra con paprika affumicata e aceto balsamico; un biccherino facile da realizzare ma davvero fantastico per i momenti in cui si sgranocchia qualcosa in compagnia.

Gli ho preparati per la festa di compleanno di Ginevra e devo dire che son stati un vero successo! L'idea mi è venuta ricordando per caso un viaggio in Galizia che avevo fatto parecchi anni fa, ricordo che avevo mangiato un delizioso polpo con aglio alla griglia, davvero fantastico! Ho quindi pensato di trasformarlo in finger food aggiungendo le note affumicate della paprika e il profumo dell'aceto balsamico.

Ingredienti per circa venti bicchierini

1 polpo di circa 600 grammi

Una carota

Una costa di sedano

3 chiodi di garofano

Un bicchiere di vino rosso

Paprika affumicata

Aceto balsamico di Modena

Uno spicchio d'aglio

Olio extra vergine di oliva

Sale

Mettere a bollire l'acqua con il sedano, la carota sbucciata, i chiodi di garofano e il vino. Quando bolle, aggiungere il polpo e cuocere per circa venti minuti, quindi scolarlo e tagliarlo a pezzetti. Strofinare lo spicchio d'aglio sulla piastra, accendere il fuoco e quando è rovente bruschettarci il polpo girandolo spesso per un paio di minuti. Sistemare i bicchierini, quindi in ognuno inserire un po' di polpo a pezzetti, versare in ognuno qualche goccia d'olio evo, un pizzico di paprika e un po' di balsamico.

Dal Blog: <http://lapiccolacasa.blogspot.it/>