

# Insalata di Polpo Marinato alle

DURONI DI VIGNOLA



Alessia Morabito <sup>CHEF</sup>

Azienda Agricola

Bettino Amidei



## INGREDIENTI

1 polpo da 1kg circa  
300gr di duronì di Vignola  
3 limoni bio

un cuore di sedano  
una cipolla di Tropea fresca  
2 peperoncini friggittelli

olio extravergine  
sale e pepe

## PREPARAZIONE

Per il polpo

Cuocere un polpo di 1kg in abbondante acqua bollente per circa 30 /35 min. Scolare e lasciar raffreddare.

Tagliare a tocchetti di 2cm tagliandoli di traverso

Per la marinatura

Frullare e filtrare ( o centrifugare ) la polpa di 200gr di ciliegie, aggiungere 150ml di succo di limone bio.

Marinare il polpo nei succhi per circa un'ora

Servire con una insalata di sedano, peperoncini dolci verdi e cipolla di Tropea tagliati sottili, buccia grattugiata di limone, foglie di sedano e ciliegie denocciolate tagliate a metà condita con olio extravergine e sale.

