POLPO ALLA BELLADONNA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 polpo intero
- q.b. farina di riso
- q.b. Aglio Granulare
- 300ml olio per friggere
- 4 filetti Acciughe a Filetti in Olio di Oliva Speciali Sicilia
- q.b. Capperi al Sale
- 100g Tris di Olive Denocciolate Piccanti
- 300g Pomodorini di Collina
- q.b. polvere di prezzemolo
- q.b. polvere di capperi

PROCEDIMENTO

- Bollire in acqua il polpo intero e lasciare raffreddare.
- Ricavare 8 tentacoli, infarinare con farina di riso e friggere in olio caldo a 180° per 5 minuti.
- Preparare la salsa alla Belladonna: soffriggere in olio l'aglio con capperi e acciughe, aggiungere i pomodori e spadellare per qualche minuto.
- A cottura ultimata frullare tutto.

finitura e presentazione

- Adagiare i tentacoli fritti su un piatto piano, nappare con la salsa alla Belladonna e guarnire con il tris di olive denocciolate piccanti, polvere di prezzemolo e di capperi.
- Per la decorazione, distribuire a piacere olive verdi e nere piccanti, polvere di prezzemolo, polvere di capperi e qualche fogliolina.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Aglio Granulare



Acciughe a Filetti in Olio di Oliva Speciali Sicilia



Capperi al Sale



Tris di Olive Denocciolate Piccanti



Pomodorini di Collina