



## Dadini di polipo con pomodorini e olive nere di Gaeta

**Come preparare una semplice insalata al sapore di mare dal gusto delicato? Scopritelo con questa ricetta “Dadini di polipo con pomodorini e olive nere di Gaeta”**



Ph di Lucilla Mazzella (© Riproduzione riservata).

Anche se può sembrare una ricetta tipicamente estiva, i **Dadini di polipo con pomodorini e olive nere di Gaeta** si sposano con ogni stagione dell'anno. Un piatto che possiamo considerare un secondo ma, a volte, può essere servito anche come un elegante antipasto.

### **Insalata di polipo, pomodorini e olive nere di Gaeta: la ricetta**

**Categoria:** Secondo

**Difficoltà:** Bassa

**Costo:** Medio

**Dosi:** per 4 persone

**Tempo totale di preparazione:** circa 2 ore per il polipo e 15 minuti per assemblare

**Vino da abbinare:** Vino bianco fermo, di medio corpo

### **Ingredienti**

- 1 kg di polipo;
- 200 gr di olive nere di Gaeta;
- 300 gr di pomodorini;

- prezzemolo tritato;
- sale fino, due prese;
- olio extra-vergine d'oliva q.b.;
- peperoncino (secondo i gusti).

## Preparazione

1. Lavate il polipo sotto l'acqua corrente e versatelo nel tegame con acqua non salata in fase di bollitura. Trascorsi 15/20 minuti spegnete, lasciate il polipo nell'acqua fino a farlo raffreddare;
2. nel frattempo, tagliate i pomodorini a pezzetti non troppo piccoli, denocciate le olive e versate il tutto in una ciotola;
3. raffreddato il polipo lo potete lavorare semplicemente tagliandolo a dadini di circa 1 cm;
4. versatelo nella ciotola con i pomodorini e le olive, tritate il prezzemolo e condite con sale ed olio secondo i vostri gusti.

## Consigli dello chef

Una volta pronta, la ricetta va conservata in frigorifero e va tolta circa 30 minuti prima di porarla in tavola.

Può essere servito in un vassoio da portata, oppure, all'italiana (a piatto) con l'ausilio di un coppapasta di un diametro di 8 cm. Conservate delle foglioline di prezzemolo per guarnire il tutto.

## Data di creazione

15/10/2015

## Autore

Lucilla-mazzella