



Polpette di polpessa - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

secondo piatto - molluschi - polpo

La "polpessa" è una grossa femmina di polpo, pressochè impossibile da "intenerire"..
e io la uso così e con ottimo risultato!!!

Lavo bene il polpo e lo metto in pentola a pressione (1Kg e 500g di polpo pulito, 1 ora abbondante di cottura).

Una volta raffreddato
passo al mixer fino ad ottenere una purea fine fine.

A questo punto se ne ho tanta surgelo quella che non mi serve in dosi,
E uso così l'altra..

Per la pasta o per il riso....soffrigo scalogno e prezzemolo in olio, aggiungo la pasta sbriciolandola bene,
passata di pomodoro o pomodoro ,sale pepe e un pochino di vino bianco

oppure..

polpettine...se come antipasto..piccine e infilate su lunghi stecchi di legno
se come secondo..un pò più grandi, accompagnate con una bella insalata..

pan grattato,uovo,pane raffermo rinvenuto nel latte ,strizzato e sbriciolato, prezzemolo,aglio,sale e purea di polpo..

sia le polpettine che le polpette..le passo nel pan grattato e al forno 190 Â° finchè prendono un poco di colore (10 minuti)

Ricordare solo che..il sapore della purea di polpo e molto forte quindi utilizzarne piuttosto poca..

