

Pulire il polpo

Come pulire un **polpo!** Il primo passo è proprio pulire il polpo! **Vediamo insieme come si fa!**

Il polpo ha carni magre e può essere preparato in molti modi: fritto, affogato, in umido oppure in semplice insalata con patate.

Se avete acquistato un polpo congelato all'interno della sacca non ci saranno le interiora.



Ora frollate il polpo battendolo con un apposito martelletto, le carni diventeranno più morbide.



Sciacquate il polpo sotto l'acqua corrente.



Se il polpo è fresco occorrerà eliminarle

Incidentemente la sacca all'altezza degli occhi,



tagliate via gli occhi aiutandovi con un coltello

Togliete anche il rostro o dente.



Per arricciare i tentacoli del polpo immergeteli in acqua bollente per 2-3 volte. In questo modo le vostre preparazioni avranno un'estetica più gradevole.



Ora il polpo è pronto per essere cotto immerso in acqua bollente

