

INSALATA DI POLPO E PATATE (SALÁT Z CHOBOTNICE A BRAMBOR)



Suroviny

chobotnice o hmotnosti cca 1 kg
4 brambory
rozmarýn
suché bílé víno

extra panenský olivový olej
sůl
pepř

Tradiční pokrm přímořských oblastí, který se vyskytuje v mnoha variantách. Servíruje se teplý i za studena. Pro jeho přípravu je důležitá čerstvá ryba a kvalitní extra panenský olivový olej. Suroviny pro 4 osoby.

Příprava:

Nejprve očistěte chobotnici, odstraňte oči, měchýř a ústa a řádně opláchněte pod tekoucí vodou. Vaření chobotnice vyžaduje velkou pozornost, musí probíhat při nízkém žáru, aby nebyla příliš tuhá. Vařte ji v dostatečném množství mírně osolené vody: nejprve ji třikrát krátce do vody ponořte a pak ji nechte vařit ve vroucí vodě 20 minut. Vypněte plotnu a nechte chobotnici ve vodě dalších 20 minut. Stáhněte chobotnici z kůže a nakrájejte na kostičky. Uvařte brambory, oloupejte a nakrájejte na kostičky. Dejte je do salátové mísy, povlažte vínem, přidejte chobotnici, sůl a pepř dle chuti, dochutěte olejem a rozmarýnem a podávejte.



PŘEDKRMY



RYBY



40' PŘÍPRAVA



60' VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST