

## Polpo grigliato alla greca

Una delle preparazioni della cucina dell'isola di Creta che mi ha sempre ingolosito è il polpo grigliato e servito insaporito da un'emulsione di olio e aceto arricchita da diversi aromi; ogni taverna ha la sua versione.

Una raccomandazione importante: se il polpo è fresco (chiedete al vostro fornitore) e non scongelato (o acquistato surgelato) andrà battuto con cura per romperne le fibre; oppure passato una notte in freezer e poi lasciato scongelare lentamente.

Altrimenti, per quanta cura si possa mettere nel prepararlo, resterà duro e fibroso.

Ingredienti:

|                     |   |        |
|---------------------|---|--------|
| polpo intero        | g | 1'500  |
| olio EVO            |   | QB     |
| aceto               |   | ad lib |
| pepe                |   | ad lib |
| origano             |   | ad lib |
| aglio (facoltativo) |   |        |

Preparazione:

Pulire e lavare il polpo, metterlo in una pentola senza liquidi né condimenti (niente sale, per favore!), incoperchiare e lasciar cuocere a fuoco medio per un'oretta.

Togliere dal fuoco e lasciarlo raffreddare nel suo liquido a pentola scoperta (o coperta da un canovaccio per tener lontani mosche e moscerini) per almeno un'oretta.

{gallery}polpo\_alla\_griglia/1{/gallery}

Asciugare bene il polpo, togliere la testa (e tenerla da parte, a quadrotti, per una bella insalata di mare) e dividere col coltello gli otto tentacoli.

*Non farsi prendere dalla tentazione di cominciare a mangiarne subito dei pezzi: del resto è già buono così...*

{gallery}polpo\_alla\_griglia/2{/gallery}

Mettere i pezzi in un vassoio con un po' d'olio d'oliva e ungerli per bene. Quindi passarli sulla griglia ben calda rigirandoli un paio di volte: occorre una decina di minuti ma molto dipende anche dal gusto personale.

{gallery}polpo\_alla\_griglia/3{/gallery}

Servirlo ben caldo cosperso da un'emulsione di olio d'oliva, aceto e origano. È uno spettacolo, da gustare sia con la vista che con il palato.

{gallery}polpo\_alla\_griglia/4{/gallery}

Buon appetito!