

## POLPO ALLE ZUCCHINE DI NEVA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- sale
- una cipolla
- vino bianco (65ml)
- zucchine (300g)
- aceto (65ml)
- alloro
- salvia
- pepe nero
- polpo (1000g)

### Come si prepara

Fate cuocere il polpo per 10 minuti nella pentola a pressione.

Scolatelo, fatelo raffreddare e tagliatelo a rondelle non molto spesse.

Tagliate le zucchine a bastoncini di 1 cm. circa di spessore e di 4 cm. di lunghezza e fatele friggere in abbondante olio di oliva.

Una volta dorate, scolatele su un foglio di carta assorbente.

In una padella con pochissimo olio, fate appassire una cipolla, tritata finissima, con qualche foglia di salvia e di alloro.

Aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco e mezzo bicchiere di aceto, fate evaporare e spegnete il fuoco.

Quando sara' tutto raffreddato, unite la salsina e le zucchine al polpo.

Salate, pepate, mescolate e servite. Buon Appetito!

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 40**



## Tags

pesce, ricette utente, polpo, Polpo alle zucchine di Neva, polpo alle zucchine

