

Insalata di polpo e fagioli borlotti



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 30

Dosi per 6 persone

Cuoci i fagioli in una pentola capiente con acqua leggermente salata in ebollizione. A parte lessa il polpo in una casseruola con abbondante acqua salata, scolalo e appena raffreddato, taglialo a pezzetti piccoli. Versa il polpo a cubetti in una terrina e condiscilo con l'olio, una spruzzata di aceto, l'aglio tritato finemente al coltello, il prezzemolo sminuzzato ed i fagioli scolati. Lascia insaporire l'insalata per circa 1 ora prima di servirla a temperatura ambiente.

Ingredienti per 6 persone

- **Per l'insalata di polpo:**
- 1,2 kg di polpo fresco
- 1/2 kg di fagioli borlotti
- 2 cucchiaini di olio EV d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- aceto bianco

- sale