

## **RICETTA DI LUGLIO**

### **POLPO ALLA GIGIA**

#### **INGREDIENTI:**

Un polpo di circa 1kg,  
500 g di patate,  
4 uova,  
100g di olive taggiasche denocciolate,  
olio e.v.o.,  
4 foglie di alloro, un ciuffo di prezzemolo, sale e paprica.

#### **PROCEDIMENTO:**

Lessare in acqua bollente il polpo con le foglie di alloro.

A metà cottura (circa dopo venti minuti) aggiungere le patate sbucciate e tagliate a pezzi grossi e continuare la cottura.

A cottura ultimata tagliare il polpo a pezzetti e metterlo sul piatto da portata con le patate e le uova sode tagliate a spicchi.

Scaldare in un pentolino le olive e il prezzemolo dopo averli tritati entrambi. Dopo pochi minuti, versare la salsa sui polpi, uova e patate, aggiustare di sale e aggiungere un pizzico di paprica a piacere.



L'immagine è presa dal sito [www.primapaginaonline.it](http://www.primapaginaonline.it)