



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Affettato di polpo con cuore di scarole arrosto e lenticchie***



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**media** Difficoltà

**3 ore e 45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **pentola, tegame, griglia, piatto da portata**

### ***Ingredienti***

- 400 g di polpo verace
- 120 g di lenticchie di Castelluccio
- 1 cespo di scarola bianca
- Olio extravergine d'oliva
- 1 limone
- Sale
- Pepe

## **Preparazione Affettato di polpo con cuore di scarole arrosto e lenticchie**

### **Passo 1.**

Lavate il polpo e lessatelo in acqua bollente per 45 minuti.

### **Passo 2.**

Fatelo raffreddare nella stessa acqua di cottura, spellatelo, salatelo e pepatelo a piacere.

### **Passo 3.**

Arrotolate il polpo e legatelo, fatelo riposare così per un paio d'ore.

### **Passo 4.**

Mettete le lenticchie in un tegame in acqua fredda, portate l'acqua ad ebollizione e dal momento in cui l'acqua comincia a bollire fate cuocere mezz'ora.

### **Passo 5.**

Condite quindi con sale e pepe.

### **Passo 6.**

Grigliate la scarola, conditela con sale, pepe, olio extravergine d'oliva e succo di limone.

### **Passo 7.**

Tagliate il polpo a fettine sottili e disponetelo su un piatto da portata, al centro del piatto sistemate la scarola e a semicerchio le lenticchie.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)