



Insalata di pulpo

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,

lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Zubereitung

1 ganzer Tintenfisch a 800 - 1000 gr,

ca. 50 Minuten in Salzwasser köcheln
danach abkühlen und Papageien-Schnabel entfernen
in Stücke von max. 1.5 cm schneiden

Olivenoel, Saft einer Zitrone, Salz u. Pfeffer

für die Sauce

Stangensellerie max. 2 Stengel

fein schneiden in Stücke von 1/2 cm und unter den
Pulpo mischen.
mit dem Grün des Stangensellerie garnieren.. Fertig!