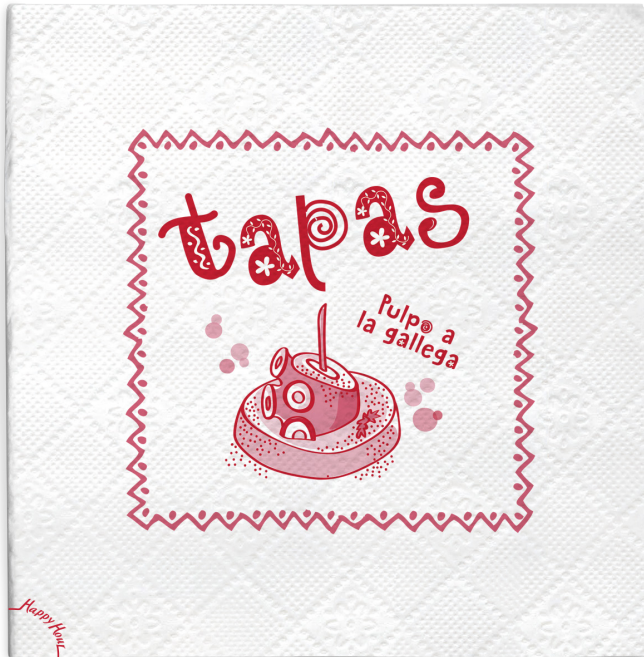


# PULPO A LA GALLEGA



- 1 KG DI POLPO
- 500 GR DI PATATE
- 1 CAROTA
- 1 COSTA DI SEDANO
- 1/2 CIPOLLA
- PREZZEMOLO
- PAPRIKA DOLCE
- SALE
- OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

IN UNA PENTOLA COLMA D'ACQUA METTETE IL SALE, IL SEDANO, LA CAROTA E LA MEZZA CIPOLLA. IMMERGETE IL POLPO E CUOCETELO PER 1 ORA DAL MOMENTO DELL'EBOLLIZIONE. CUOCETE LE PATATE INTERE, SBUCCIATELE E TAGLIATELE A FETTE. QUANDO IL POLPO SI SARÀ RAFFREDDATO TAGLIATELO A TOCCHETTI. DISPONETE ORA LE PATATE SUL PIATTO DA PORTATA, AGGIUNGETE IL POLPO, IL PREZZEMOLO SPEZZETTATO, UN FILO D'OLIO E LA PAPRIKA.

**L'INGREDIENTE CHE FA LA DIFFERENZA? OLTRE ALLA PAPRIKA POTETE AGGIUNGERE ANCHE UN PIZZICO DI PEPERONCINO PICCANTE PER DARE MAGGIOR GUSTO AL POLPO.**

