



TOSTADA CON POLPO E PRUGNE DELLA CALIFORNIA

Questo abbinamento divertente e creativo (ma inaspettato) saprà stupire le vostre papille gustative! Le Prugne della California incontrano il sapore del polpo.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura:

Porzioni: 4

Ingredienti:

Per la salsa:
40 gr di peperoncini essiccati
30 gr di mandorle (in alternativa arachidi o noci di Pecan)
1 cucchiaio di semi di sesamo
4 spicchi d'aglio sbucciati
450 ml di olio EVO
1 cucchiaio di aceto
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di erbe aromatiche (origano, maggiorana o timo)
50 gr di Prugne della California

Per il polpo:
1 kg di polpo
Un'arancia a persona, affettate finemente
Un limone a persona, affettato finemente
Sale e pepe a piacere



Procedimento:

**Per la salsa:**

1. Rimuovete il gambo dai peperoncini, poi tagliateli e rimuovete la maggior parte dei semi; tagliateli, infine, a pezzi.
2. In una padella capiente, unite le mandorle, i semi di sesamo, l'aglio e l'olio. Cuocete a fuoco medio-alto e cuocete fino a quando l'aglio e i semi di sesamo non saranno diventati dorati, per circa 5 minuti. Togliete dal fuoco e unite i peperoncini. Lasciate raffreddare per altri 5 minuti.
3. Mescolate aceto e sale e aggiungeteli alla padella insieme alle erbe. Quando il composto si sarà raffreddato, frullatelo fino a quando tutto non sarà tritato finemente.
4. Aggiungete le Prugne della California e mescolate.
5. Versate la salsa in un barattolo e conservatela in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Per il polpo:

6. Mettete in una pentola con dell'acqua l'arancia, il limone, la cipolla, le foglie di alloro, il sale e il pepe. Portate ad ebollizione.
7. Pulite il polpo. Bollite la testa del polpo nella pentola per 40 minuti circa, conservandone l'acqua di cottura.
8. Immergete più volte i tentacoli in acqua, per circa due o tre volte.

Suggerimenti per servire:

1. Servite la tostada con la salsa alla Prugne della California e il polpo.

Link al sito:

<https://www.californiaprunes.net/it/recipes/tostada-con-polpo-e-prugne-della-california>