POLPO ALLA NAPOLETANA

Ingredienti per 4 persone:

- due polipi di scoglio (sono la qualità che ha la carne più gustosa),
- sale,
- olio,
- limone,
- pepe.

E' una ricetta molto semplice, ma non per questo meno gustosa. Pulite bene i due polipi, eliminate gli occhi, il, rostro e la vescichetta, lavateli ripetutamente e sbatteteli per renderli più teneri. Metteteli in una casseruola, copriteli completamente di acqua bollente salata e fateli cuocere, a recipiente ben coperto e a calore moderato fino a che, toccando con una forchetta la polpa dei molluschi, i rebbi della stessa penetreranno con facilità. Sgocciolateli, tagliateli a pezzi e metteteli sul piatto da portata. Servite caldo; ogni commensale penserà a condirli con l'olio necessario, abbondante limone e pepe macinato di fresco.