



Carpaccio di Polpo – Leggerezza marina e sapore mediterraneo

Il **carpaccio di polpo** è un prodotto elegante e versatile, ottenuto da polpo cotto e pressato, poi affettato sottilmente. Fresco, delicato e pronto all'uso, è perfetto per antipasti estivi o piatti leggeri dal tocco gourmet.

Come proporlo: fresco, creativo o classico

1. Fresco e mediterraneo:

Disponi le fette su un piatto piano, condisci con olio EVO, succo di limone fresco, prezzemolo tritato e un pizzico di sale. Completa con fettine sottili di sedano croccante e olive taggiasche.

2. Creativo e colorato:

Accompagnalo con una salsa di avocado o yogurt greco al lime, cubetti di mango e germogli freschi. Ottimo servito come antipasto finger food su piattini individuali.

3. Classico all'italiana:

Servilo con patate lesse a fette sottili, capperi, un filo d'olio e qualche goccia di aceto di vino bianco. Ideale come piatto unico leggero o antipasto tradizionale rivisitato.

