OLIO CUORE

Insalata di polpo, patate, fagiolini e maionese



Ingredienti

- 1 polpo pulito di circa 1,200 Kg
- 600 g patate
- 400 g fagiolini
- 100 g **Maionese Vegetale Cuore**
- timo
- **Sale Cuore**
- pepe

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 30''**
- **Persone: 2**
- **Calorie: 444 Kcal**
- **Grassi: 18 g**

Preparazione

- Pulire le verdure, poi lessare separatamente le patate a cubetti e i fagiolini.



- Lessare il polpo in acqua bollente con qualche chicco di pepe in grani e un pizzico di sale, poi lasciarlo raffreddare nel brodo di cottura. Quando sarà freddo, scolarlo e tagliarlo a pezzi.



- Distribuire nei piatti tutte le verdure.



- Aggiungere i pezzi di polpo. Regolare di sale e di pepe.



- Aromatizzare la **Maionese Vegetale Cuore** con il timo.



- Servire il polpo con la maionese al timo.



La ricetta è stata preparata con:



Maionese Vegetale



Sale Iposodico