OLIO CUORE

Insalata di polpo con sedano e pomodorini

Ingredienti

- 1,200 g di polpo già lessato
- 60 g di sedano
- 30 g di **Olio Cuore**
- Sale Grigio di Bretagna
- 180 g di pomodorini
- 2 rametti di timo
- succo di limone q.b.
- Pepe Bianco

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 15''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 249 Kcal**

Preparazione

- Preparate una citronette unendo all'**Olio di Mais Cuore** le foglioline di timo e 2 cucchiai di succo di limone.

- Aromatizzate con tre giri di macina di Sale Grigio di Bretagna e un giro di Pepe Bianco.

- Lavate i pomodorini e divideteli a spicchi. Mondate e lavate il sedano, poi tagliatelo a fettine molto sottili.

- Tagliate a pezzetti il polpo già lessato e disponetelo nei piatti.
- Unite i pomodorini.
- Completate con il sedano.

- Condite l’antipasto con la citronette, rimescolate per insaporire con omogeneità, poi completate con un giro di macina di Sale Grigio di Bretagna.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais