

Салат з восьминога

Салат з восьминога це класична антипаста приморських міст Італії, адже дуже вдало передає запах свіжої риби.

Цю закуску доволі часто подають на початок рибного обіду або вечері і, як правило, у надвечір'я Різдва та Нового Року. Салат готується швидко й легко, проте найбільшою родзинкою є можливість приготувати його напередодні запланованої трапези - це зекономить Вам час для приготування інших страв, а найголовніше, салат стане смачнішим і матиме яскраво виражений морський смак. Також його готують з дрібно нарізаними помідорами, оливками, відвареною картоплею.

- 1 кг свіжого м'яса восьминога
- сік з одного лимона
- 5 стебел петрушки
- 3-4 столові ложки оливкової олії
- 2 зубчики часнику
- сіль, перець

М'ясо восьминога залити кип'ятком і варити 30 – 40 хв. Коли м'ясо стане м'яким, відцідити й під проточною водою зняти з нього синю плівку.

Восьминога дрібно нарізати скласти у салатницю. У малій посудині змішати олію, сік лимона, посічену петрушку, подрібнений часник, сіль, перець та добре розмішати.

Заправити м'ясо восьминога приготовленою заправкою, перемішати, поставити у холодильник на 30 хв щоб страва охолодилася і набралася смаку.

Салат з восьминога є чудовою закускою для обіду або вечері з рибою, також м'ясо восьминога можна наколоти на шпажки та подавати як закуску для фуршету.



















