

# Polpo grigliato

*Viani*



# Gegrillter Oktopus mit Balsamico und Pico de Gallo

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

|                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| 2 Oktopusarme (vorgegart) | ½ kleine rote Zwiebel |
| 2 EL Balsamico            | Koriander             |
| 1 Selleriestange          | Zitrone               |
| 1 Tomate                  | 1 EL Olivenöl         |
| ½ rote Chilischote        | Salz, Pfeffer         |

## ZUBEREITUNG

Sellerie, Tomate, Chili, Zwiebel sowie Koriander fein hacken und vermengen. Mit Zitronensaft und Olivenöl abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Ziehen lassen.

Grill anheizen und auf maximale Hitze bringen. Grillrost möglichst niedrig platzieren. Vorgegarte Oktopusarme am Stück ca. 3 bis 4 Minuten je Seite grillen. Anschließend mit einem hochwertigen Balsamico beträufeln und mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen. Pico de Gallo dazu servieren.



OKTOPUSARM



IL TINELLO ARANCIO'  
ACETO BALSAMICO DI  
MODENA IGP