# Insalatina di polpo, frutti di bosco all’olio emulsionato al pomodoro

**Tempo di preparazione**: 40 min
**Difficoltà**: Medium

**Ingredienti**

- Finocchietto: qb
- Frutti di bosco: 50 g
- Menta: 40 g
- Polpo: 600 g

## Preparazione

1. Cuocete il polpo in acqua bollente fino a che non risulta morbido, raffreddatelo sotto l’acqua fredda così da pulirlo dalla pelle in eccesso e dalle ventose, tagliatelo a fettine non troppo sottili e condite con olio e pepe abbondante.
2. Componete il piatto alternando in maniera armoniosa tutti gli ingredienti.
3. Infine emulsionate in una ciotola con una frusta elettrica **Passata Classica Pomì** con olio extra vergine di oliva in pari quantità, fino a che non sarà abbastanza denso, versate in una pompetta e condite bene l’insalatina.

**For this recipe we used:**

Passata Classica 40 g