

Boulettes de poulpe

Ingédients:

1 poulpe d'environ 1 kilo
2 gros oignons, (finement hachés)
3 gousses d'ail, écrasées
500 gr de pain sans croûte
1 cuillère à soupe de menthe verte hachée
1 cuillère à soupe de persil haché
1/2 cuillère à soupe d'origan
Sel et poivre
Farine et huile d'olive pour la friture



Préparation:

Placer la pieuvre dans une grande casserole et pocher la jusqu'à ce qu'elle ait absorbé tous ses jus.

Ajoutez de l'eau petit à petit, jusqu'à ce qu'elle soit vraiment tendre.

Emincer la pieuvre et la placer dans un bol.

Mouillez le pain et égouttez-le. Ajouter au mélange, avec les oignons, l'ail, les herbes, le sel et le poivre et bien mélanger.

Façonner le mélange en petites boules légèrement plates. Couvrir de farine et faire frire dans l'huile d'olive très chaude des deux côtés jusqu'à ce qu'elle soit dorée.