

ANTIPASTI E SNACK

Polpo con patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



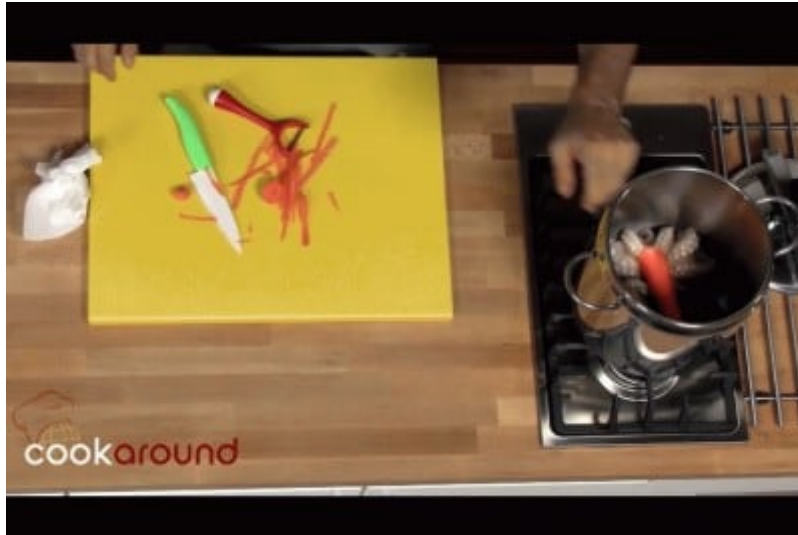
Il **polpo con patate**: un grande piatto che non tramonta mai. Ottimo come antipasto, il polpo con le patate, può diventare un un piatto unico, basta adeguare le porzioni! Volete sapere come cucinare il polpo in modo che sia perfetto? Seguite i nostri consigli e se vi dovessero avanzare delle patate, fatele al [forno](#) per un nuovo contorno saporito!

INGREDIENTI

- POLPO di circa 1,5 kg - 1
- PATATE 1 kg
- CAROTE 2
- CIPOLLE 1
- PREPARATO PER BUDINO AL CIOCCOLATO
- LIMONE solo la scorza - ½
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
- SALE ROSSO
- PEPE NERO oppure peperoncino -

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del polpo con le patate, ponete i polpi lavati in una pentola a pressione insieme a tre foglie di alloro, due carote e una cipolla.



- 2 Versate tanta acqua nella pentola a pressione da oltrepassare il polpo di due dita.

Ponete la pentola a pressione sul fuoco e lasciate cuocere il polpo calcolando 30 minuti dal fischio della pentola.

Prelevate il polpo e le verdure dalla pentola lasciando nella pentola solo l'acqua di cottura.



- 3 Tagliate le patate sbucciate a pezzettoni ed unitele all'acqua di cottura del polpo insieme a due scorze di limone, ponete il tutto sul fuoco e lasciatele cuocere per circa 25 minuti.



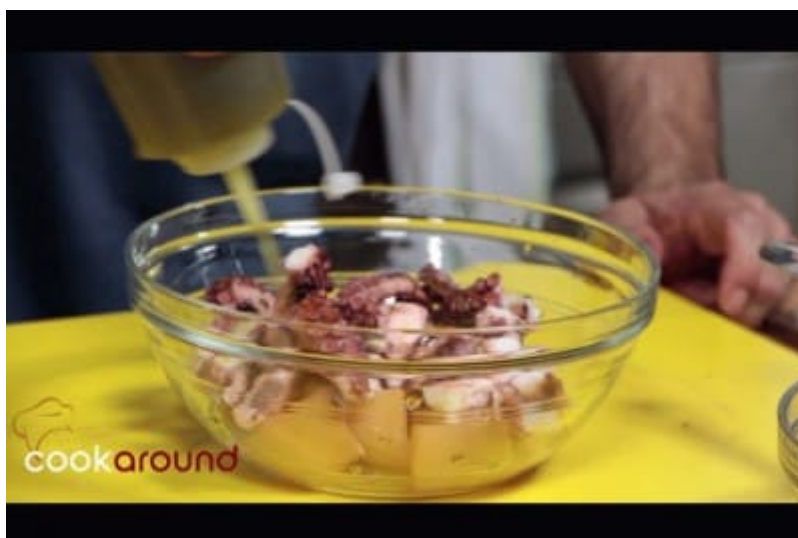
- 4 Nel frattempo tagliate il polpo a pezzettini, eliminando il becco.



- 5 Prelevate le patate dall'acqua e riunitele in una insalatiera insieme al polpo tagliato a pezzi; condite il tutto con abbondante olio extravergine d'oliva e poco aceto di vino bianco.



- 6 Ultimate la preparazione con del prezzemolo fresco tritato al momento e del succo di limone.





- 7** Impiattate il polpo con le patate decorando ciascun piatto con fettine di limone e qualche fiocchetto di sale rosso.



NOTE

Che origini ha il sale rosso?

Il sale rosso usato in questo piatto è quello delle Hawaii, famoso oltre che per le sue proprietà anche come elemento decorativo nei piatti, dove trova largo uso in questo senso nell'alta cucina. Ricco di ferro, il suo colore è dovuto alla presenza dell'argilla rossa di cui è ricco il mare hawaiano e che gli dona un inconfondibile sapore. E' perfetto per accompagnare in cottura sia la carne che il pesce.

Posso usare un polpo congelato?

Sì, prima di cuocerlo fallo scongelare per bene in frigorifero, mettendolo lì dal giorno prima

Ho provato i tuoi consigli e mi sono trovata benissimo, mi daresti altre ricette con il polpo?

Se vuoi cucinare il polpo in maniera squisita prova il [polpo alla paprika](#) e il [polpo in galera](#)