

SECONDI PIATTI

Polpo in insalata di patate prezzemoline

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1.300 g di polpo freschissimo e pulito
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 1 cipollina
- 3 patate
- un mazzetto di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone
- poco sale grosso
- 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola fate bollire abbondante acqua con sedano, carota e cipolla.



2 Unite il polpo.



3 E fate bollire per 45 minuti.



4 Nel frattempo lessate le patate.



5 Sbucciatele e lasciatele raffreddare.

Tritare il prezzemolo.



6 In una ciotolina mettete il prezzemolo, sale fino, l'olio , qualche goccia di succo di limone e qualche pezzetto di aglio (che toglierete al momento di condire).



7 Emulsionare con una forchetta fino ad ottenere una crema.



8 Dopo i 45 minuti aggiungete al polpo una manciata di sale grosso e lasciate raffreddare.



9 Una volta raffreddato dividete con il coltello i tentacoli e togliete le ventose con l'aiuto di alcuni fogli di carta da cucina.



10 Tagliare il polpo a pezzetti e mettereli in una ciotola.



11 Aggiungete le patate a tocchetti.



12 Aggiungete il condimento e mescolare.



