

SECONDI PIATTI

Polpo con cipolle e patate

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 60 min COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il polpo con cipolle e patate è un [secondo piatto di pesce](#), veloce e semplice da fare.

Questa ricetta prende ispirazione da un contorno di patate e cipolle calabrese: le patate 'mpacchiusse. Le patate risultano molto morbide all'interno con una gustosissima crosticina esterna. Il polpo prima cotto nella sua acqua, per trattenere tutti i suoi sapori, poi ripassato nella padella si sposa perfettamente con le cipolle e le patate creando un piatto unico irresistibile e indimenticabile.

Se vuoi provare altre ricette con il polpo ti consigliamo:

[Polpo e patate](#)

Insalata di polpo

Calamarata con polpo nduja e stracciatella

INGREDIENTI

POLPO 850 gr

PATATE 500 gr

CIPOLLA 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il polpo con cipolle e patate comincia mettendo il polpo in un pentolino senza aggiungere altro. Copri con un coperchio e lascia cuocere a fuoco medio basso per 35/40 minuti. Una volta cotto trasferiscilo in una ciotola e lascialo raffreddare.

Pela le patate e tagliale prima a metà poi a fette di circa 7 mm di spessore. Pela anche una cipolla e anche lei tagliala a metà e poi a fette spesso mezzo centimetro.





2 In una casseruola bassa, versa abbondante olio e metti a cuocere le patate. Distribuiscile bene aggiungi il sale e copri con un coperchio. Lascia cuocere 5 minuti a fuoco medio.

Controlla che non si stia attaccando niente e versa le cipolle.



3 Abbassa leggermente il fuoco, copri con il coperchio e lascia cuocere altri 5 minuti.

Intanto taglia il polpo: taglialo a metà, rimuovi il becco, separa i tentacoli e tagliali a tocchetti irregolari. Poi versali nella padella.





- 4 Mescola delicatamente per non rompere le patate e di nuovo copri con il coperchio e cuoci altri 5 minuti.

Infine, cuoci per gli ultimi 5 minuti senza coperchio.





5 Quando le patate avranno fatto una bella crosticina, aggiungi una spolverata di pepe e impiatta.



