

ANTIPASTI E SNACK

Polpo e patate

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Non sapete cosa fare per secondo in un menù di mare? **Polpo e patate** è la soluzione giusta! Questa che vi forniamo poi è una gustosa alternativa, che secondo noi potrebbe essere una versione addirittura più sfiziosa dell'originale. Abbiamo pensato di condire il polpo con una salsa molto semplice a base di prezzemolo, limone e olio extravergine d'oliva e di accompagnarlo con delle sfoglie di patate fritte!! Che ne dite? Non vi viene voglia di correre a prepararlo? È davvero ottimo, provatelo e fateci sapere! Se amate questo ingrediente in modo particolare, vi proponiamo anche un'altra ricetta molto particolare: polpo e [peperoni!](#)

INGREDIENTI

POLPO 1
ALLORO 1 foglia
SEDANO 2 coste
CAROTE 1
SALE

PER IL CONDIMENTO

PREZZEMOLO 1 mazzetto
LIMONE ½
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 ml
SALE

PER LE PATATE

PATATE medie - 2
OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Trasferite il polpo nella pentola a pressione insieme al sedano, alla carota e ad una foglia di alloro. Chiudete la pentola e mettetela sul fuoco.

Lasciate cuocere il polpo per 20 minuti da quando la pentola inizia a fischiare.



2 A questo punto lavate molto bene le patate, rimuovendo qualsiasi traccia di terra ed affettatele molto sottili, possibilmente con l'uso della mandolina per realizzare delle fette uniformi.



- 3 Allargate le fette di patata su di un canovaccio pulito in modo tale che siano ben distanziate l'una dall'altra ed asciugatele bene dall'amido con il canovaccio stesso.



- 4 Nel frattempo fate scaldare molto bene dell'olio di semi per frittura in una padella possibilmente in ferro. Tuffatevi le sfoglie di patata e friggetele fino a doratura.



5 Una volta ben fritte, scolate le patatine e fatele asciugare su di una griglia tenendole sempre ben distanziate.



6 A questo punto prelevate il polpo dalla pentola a pressione e rimuovete la pelle. Tagliate, quindi, il polpo a tocchetti e riuniteli in una ciotola.



7 Per il condimento non dovrete far altro che frullare insieme il prezzemolo, il succo di limone, l'olio ed il sale fino ad ottenere una salsa omogenea.





8 Utilizzate la salsa appena realizzata per condire il polpo mescolando bene.



9 Servite il polpo accompagnandolo con le patatine fritte.

