

ANTIPASTI E SNACK

Polpo e patate

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Polpo e patate: un piatto tipico della cucina mediterranea, una ricetta che unisce il sapore delicato del polpo con la morbida golosità delle patate. Il polpo con le patate è un piatto semplice da preparare, molto gustoso e nutriente, perfetto da servire come antipasto, se cucinato a piccole dosi o come secondo piatto di mare.

La **ricetta** del **polpo e patate** è talmente golosa che sarà di sicuro successo anche in occasione delle festività più importanti, servila in tavola durante i **pranzi della domenica in famiglia** o anche per la **vigilia di Natale**.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo dettagliato per cucinare anche tu un piatto di polpo

e patate perfetto!

Ecco altre ricette di mare golose e poco

impegnative che potrebbero piacerti:

Baccalà fritto

Cavatelli con le cozze

Pesce spada alla siciliana

Sogliola alla mugnaia

Polipetti affogati

INGREDIENTI

POLPO 1

ALLORO 1 foglia

LIMONE 1

FOGLIE DI ALLORO 1

PATATE 1 kg

PER LA CITRONETTE

PREZZEMOLO 1 mazzetto

SUCCO DI LIMONE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50

gr

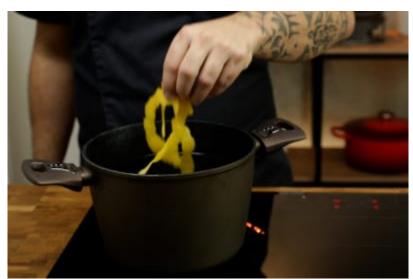
SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

Ecco come cucinare polpo e patate: comincia prendendo un polpo, rivolta la testa e controlla che non ci sia la sacca di inchiostro. Se c'è toglila. Con un pelapatate prendi la scorza di un limone e mettila nell'acqua insieme ad una foglia di alloro. Immergi il polpo tenendo la testa verso il basso. porta a bollore e copri con un coperchio. Lascia cuocere al minimo, per circa 20 minuti, poi spegni e lascialo coperto per altri 40 minuti circa. Infine scolalo e lascialo raffreddare.



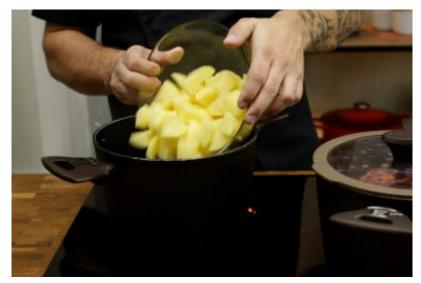






2 Nel frattempo pela le patate e tagliale a cubetti grandi 2 cm. Cuocile in un'altra pentola contando 15 minuti dalla presa del bollore. Poi, dopo aver controllato la cottura, scolale.

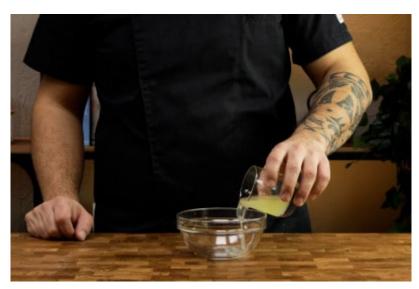




Ora, dedicati alla preparazione della citronette: sfoglia il prezzemolo in modo da ricavare solo le foglie, scartando i gambi più grossi, poi tritalo finemente. In una ciotolina versa il

succo del limone, condisci con sale e pepe, poi, mentre sbatti con una forchetta, aggiungi a filo l'olio fino ad emulsionare. Aggiungi il prezzemolo tritato e tieni da parte la citronette.









Taglia il polpo a metà, rimuovi il becco, separa i tentacoli e tagliali a fettine, più o meno grosse in base alla tua preferenza. Taglia anche la testa, a cubetti. Trasferisci il polpo tagliato in una ciotola e aggiungi le patate cotte.









Condisci con una parte di citronette e mescola bene, se serve correggi di sale. Impiatta e finisci con altra citronette.



