

ANTIPASTI E SNACK

## Polpo e patate

di: *Cookaround*

---

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



Non sapete cosa fare per secondo in un menù di mare? **Polpo e patate** è sicuramente la soluzione giusta!

Questa è sicuramente la versione più classica e semplice del Polpo e patate, ma non date per scontato che sia semplice farlo bene.

È importante non stracuocere il polpo, non farlo diventare molliccio e soprattutto non togliere la pelle e le ventose.

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:

[Insalata di polpo e peperoni](#)

[Polpo alla creola](#)

## 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

**1** Comincia prendendo un polpo, rivolta la testa e controlla che non ci sia la sacca di inchiostro. Se c'è togliila.

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.



**3** 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.







- 4 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.





**5** Condisci con una parte di citronette e mescola bene. se serve, correggi di sale.

Impiatta e finisci con altra citronette.





