

ANTIPASTI E SNACK

## Polpo in carpaccio con patate e salsa verde

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il **polpo con le patate** è un classico, questa è un'interpretazione più ricca: affettato sottile sottile, i pomodorini ad arricchire, la salsa verde ad insaporire e le patate arrostiti e pepate renderanno questo antipasto ancora più buono ed elegante nella presentazione. Un piatto che fa pregustare una ricca cena a base di pesce, ricco e colorato conquisterà i vostri ospiti di certo.

### INGREDIENTI

POLPO 1 kg  
LIMONE ½  
PATATE NOVELLE precotte - 300 gr  
PREZZEMOLO 1 mazzetto  
RUCOLA 1 mazzo  
TUORLO D'UOVO lessati - 2  
POMODORI CILIEGINI 8  
LIMONE succo - ½  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 25 gr  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

**1** Per fare il carpaccio di polpo con patate, lessatelo in abbondante acqua con una foglia di alloro e mezzo limone per circa un'ora o fino a quando, infilzando una forchetta, questa non trovi resistenza.

A quel punto, spegnete il fuoco e lasciatelo freddare nella sua stessa acqua di cottura.

Una volta freddo, prelevatelo dall'acqua e chiudetelo a salame in un foglio di pellicola trasparente.

Nel frattempo realizzate la salsa d'accompagnamento: riunite nel bicchiere di un frullatore ad immersione il prezzemolo, l'insalata, il succo di limone ed il sale.



**2** A questo punto, versate l'olio a filo fino ad ottenere una salsina ben emulsionata, dalla consistenza più morbida che quella della maionese.



- 3 Fate arrostire le patate in padella con 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva e un cucchiaino di pepe.



- 4 Affettate il polpo a fettine il più sottili possibile e conditelo con poco sale e poco succo di limone.



- 5 Servite il carpaccio con le patate alternandole ai pomodorini tagliati a metà.

Irrorate il tutto con la salsina verde preparate in precedenza.

## CONSIGLI

**Quanto tempo prima posso prepararlo?**

Puoi lessarlo anche il giorno prima e tenerlo nella pellicola tutta la notte. Quando ti serve un

paio di ore prima affetti e condisci lasciando, fino al momento di servirlo, in frigorifero.

### **Potrei servirlo come secondo?**

Certo, in porzioni più abbondanti è un fantastico secondo. Oltre alle patate puoi aggiungere una ricca e colorata insalata mista.

### **Non riesco ad arrotolarlo nella pellicola.**

Essendo un po' vischioso scappa dalle mani, magari fatti aiutare, tu puoi girare il mollusco e un'altra persona avvolgere a mo di salame.

### **Potrei surgelarlo?**

Una volta cotto e chiuso sì, puoi congelarlo e tenerlo in freezer un mese!

### **Mi daresti altre ricette?**

Prova quello in [galera](#) e la [zuppetta](#), ma sul sito di [cookaround](#) cucina e ricette ne troverai tantissime!