

ANTIPASTI E SNACK

Polpo e funghi porcini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

POLPO 1 kg
FUNGHI PORCINI 4
RUCOLA 1 mazzetto
LIME 1
CAROTE 2
CIPOLLE 1
ALLORO 3 foglie
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

Il polpo e i funghi porcini sono un sodalizio culinario tra i più riusciti! Mare e terra si incontrano e si sposano felicemente, ma non poteva essere altrimenti fra questi due principi della tavola!

Questo antipasto freddo è buono, rapido e veloce, si presenta benissimo in tavola ed è adatto a tutti, grandi e piccoli. Il lime regala quel tocco acidulo in più che esalta il piacere: assolutamente da provare.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete il polpo a cuocere nella pentola a pressione con dell'acqua, un paio di foglie di alloro, una carota e una cipolla.



- 2 Lasciate cuocere il polpo per circa 40 minuti da quando la pentola a pressione inizia a fischiare.

Prelevate il polpo dalla pentola e tagliatelo a pezzetti rimuovendo il becco che si trova nel punto di congiunzione dei tentacoli.





3 Se preferite potete rimuovere la pelle e le ventose.

Riunite il polpo in una ciotola o un'insalatiera.



4 Separate, ora, i gambi dalle cappelle dei porcini e tagliate i primi a dadini.

Fate scaldare un abbondante giro d'olio in una padella, preferibilmente in ferro e fatevi rosolare i gambi.



- 5 Quando i gambi saranno pressoché cotti, unite alla padella anche le cappelle affettate; dopo qualche secondo salateli e spegnete il fuoco.



- 6 Riunite nel boccale di un frullatore la rucola, il succo di un lime, un pizzico di sale e dell'olio extravergine d'oliva e frullate il tutto.



- 7 Regolate la densità della salsa aggiungendo via via dell'olio fino a raggiungere la consistenza desiderata.



- 8 Unite i funghi alla ciotola con il polpo e mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.

Distribuite l'insalata di polpo e funghi in un vassoio da portata, arricchite la preparazione con della rucola fresca, fettine di lime e un pizzico di sale.

Ultimate il piatto distribuendo la salsa di rucola sull'insalata di polpo e funghi; servite immediatamente.



NOTE

Il lime, tocco essenziale in questa ricetta, è un agrume detto anche limetta e il suo albero può elevarsi fino ai cinque metri di altezza. Usato moltissimo oggi sulla tavola italiana, un tempo veniva prediletto solo per le preparazioni dei cocktail ma la sua ricchezza di vitamina C e sali minerali, nonché il gusto acidulo e fresco, lo rendono un sostituto degno del limone. Dalla scorza si estrae un olio essenziale che trova applicazioni anche fuori dalla cucina, come in profumeria, ma la buccia può anche essere usata in cucina nella preparazione di carni e pesci marinati oltre che nelle salse di accompagnamento. Come il limone, non viene quasi mai usato come frutto vero e proprio ma sempre come complemento delle ricette.