

SECONDI PIATTI

Polpo in insalata di patate prezzemoline

di: *ile*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

1.300 g di polpo freschissimo e pulito

1 gambo di sedano

1 carota

1 cipollina

3 patate

un mazzetto di prezzemolo

1 spicchio di aglio

1 limone

poco sale grosso

6 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 In una pentola fate bollire abbondante acqua con sedano, carota e cipolla.



2 Unite il polpo.



3 E fate bollire per 45 minuti.



4 Nel frattempo lessate le patate.



5 Sbucciatele e lasciatele raffreddare.

Tritare il prezzemolo.



6 In una ciotolina mettete il prezzemolo, sale fino, l'olio , qualche goccia di succo di limone e qualche pezzetto di aglio (che toglierete al momento di condire).



7 Emulsionare con una forchetta fino ad ottenere una crema.



8 Dopo i 45 minuti aggiungete al polpo una manciata di sale grosso e lasciate raffreddare.



9 Una volta raffreddato dividete con il coltello i tentacoli e togliete le ventose con l'aiuto di alcuni fogli di carta da cucina.



10 Tagliare il polpo a pezzetti e mettereli in una ciotola.



11 Aggiungete le patate a tocchetti.



12 Aggiungete il condimento e mescolare.



