

Insalata di polpo e patate



Io l'ho definita un'insalata da antipasto ma, se si è solo in un paio di persone, questa quantità è ideale anche per un secondo freddo.

Ingredienti:

polipo	g.	500
patate	g.	250
sale		
grani di pepe	pz.	3
grani di ginepro	pz.	3
foglie di alloro	pz.	3
prezzemolo	CT.	2
aglio	spicchio	1
olio EVO		QB.
succo di mezzo limone		

Preparazione:

Immergere il polipo in acqua bollente salata e insaporita da bacche di ginepro, grani di pepe e foglie d'alloro.

Cuocere per una ventina di minuti (la punta di coltello penetrerà abbastanza facilmente anche nella parte più spessa dei tentacoli).

Lasciarlo raffreddare completamente nella sua acqua di cottura e solo dopo privarlo d'occhi e becco: sarà più facile.

Condirlo con olio e prezzemolo e, volendolo servire con pure le patate fredde, anche con queste.

Aggiungere l'aglio tritato finissimo o pressato, rimestare e lasciar riposare al fresco per una trentina di minuti.

Portare in tavola nella zuppiera e lasciare che ognuno ne prenda a proprio gradimento.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Ottima anche la versione con le patate ancora tiepide: il calore esalterà gli aromi di prezzemolo, aglio, olio e polipo. In questo caso le patate andranno aggiunte solo un attimo prima di proporlo in tavola.
- Polipo: purtroppo qui da me il polipo fresco non si trova spesso e quasi sempre solo alla pescheria del centro commerciale in periferia (quasi dieci minuti in bicicletta!). Se proprio sento di non poterne fare a meno, mi devo accontentare di quello surgelato: è buono ma non è la stessa cosa...