

Polpo alla catalana

Alla faccia del nome, che fa pensare alla cucina spagnola, questo è un piatto di origine sarda, da Alghero!

Ce ne sono molte versioni e questa che ho preparato, tanto per cambiare, è un'ulteriore variazione!

Del resto, come per molte altre preparazioni, la letteratura al riguardo è molto varia e anche i modi in cui mi è stato proposto molteplici. Io lo preferisco a questa maniera:

Ingredienti:

1

polpo	gr	500
gambi di sedano	pz	2
carota	pz	2
foglia di alloro	pz	1
ginepro (grani)	pz	2
pepe nero in grani		QB

2

pomodorini	gr	500
peperone	pz	½
cipolle rosse	pz	2
patate lesse	gr	150
olive nere (facoltative)	pz	10
capperi (facoltativi)	CT	1

3

basilico		Ad lib
Prezzemolo (o pimpinella)		QB
pepe nero		QB
olio EVO		QB
sale		QB

Preparazione:

Per prima cosa far bollire l'acqua con le verdure e le spezie; quando bolle lasciar cuocere il polpo, con l'acqua che continua a sobbollire e la pentola coperta, per circa 30'. Lasciar raffreddare il polpo nel liquido di cottura.

Affettare sottile, ad anelli, la cipolla rossa; per spegnerne un po' il sapore molto forte la si può cospargere di sale grosso (poco) e appena comincia ad ammorbidirsi sciacquarla molto bene sotto l'acqua corrente. Se si ama il gusto pieno della cipolla, però, limitarsi a lasciarla riposare in acqua fredda.

Cuocere le patate, sbucciarle e appena tiepide affettarle.

Preparare in una ciotola un condimento a base di olio EVO, prezzemolo, sale e pepe. Affettare i pomodori, disporli su un vassoio assieme alle patate, se si vogliono, e delle foglioline di basilico spezzettate con le mani. Coprire col polpo tagliato a tronchetti e quindi aggiungere a piacimento il peperone tagliato a dadolini e le olive snocciolate e spezzettate.

Cospargere con gli anelli di cipolla e versare sopra la salsa.

Trattenersi una mezz'ora, per lasciar fondere insieme i vari aromi, prima di cominciare a mangiarlo o di portarlo in tavola!

In alternativa si può mettere tutto in una grossa insalatiera e condire delicatamente con i cucchiari da insalata: fa meno scena ma è altrettanto buono!

SUGGERIMENTI:

- Se non si trova un bel polpo da almeno mezzo chilo vanno bene anche un paio di polpi più piccoli; ne soffrirà un po' l'aspetto finale...
- olive, peperoni, patate, a seconda di chi lo prepara, possono o meno esserci. Quelli che non mancano mai sono il polpo, le cipolle e i pomodori! Io a volte amo mettere un po' di capperi.
- **pimpinella**. Spesso io sostituisco il prezzemolo con la pimpinella, o lo integro con quest'erba. C'è un motivo: nel mio giardino la pimpinella cresce rigogliosa estate e inverno, il prezzemolo molto meno!
- qui il piatto è proposto come secondo; volendolo servire come antipasto, assieme ad altre cose, basta prepararne dei piattini, eventualmente decorati da una foglia di lattuga sul fondo, da portare in tavola.