

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...