

Insalata di polpo e patate



Ingredienti

- 1 costa sedano
- 1 carota
- 1 cipolla bianca
- pepe nero in grani
- 1 chilogrammo polpo
- 600 grammi patate a pasta gialla
- 4 rametti prezzemolo
- 1 spicchio aglio
- 4 cucchiaini olio
- 1/2 limone
- 40 grammi olive nere taggiasche snocciolate
- sale

Preparazione

- Lavare il sedano, eliminare le parti rovinate, quindi affettarlo nello spessore di mezzo centimetro circa.
- Lavare la carota, eliminare le estremità e affettarla nello spessore di mezzo centimetro circa.
- Pulire la cipolla eliminando lo strato esterno di consistenza cartacea, quindi tagliarla a spicchietti.
- Mettere in una pentola piuttosto alta l'acqua e le verdure. Aggiungere il pepe nero in grani e metterla sul fuoco. Portarla a bollore.
- Nel frattempo pulire il polpo lavandolo accuratamente sotto acqua fresca corrente, eliminare le viscere contenute nella sacca, gli occhi, il dente centrale e strofinarlo per eliminare la patina vischiosa.
- Quando l'acqua bolle unire il polpo calandolo nell'acqua tenendolo per la testa.
- Coprire, attendere che riprenda il bollore, quindi abbassare al minimo la fiamma. L'acqua deve appena sussultare per tutta la durata della cottura.
- Cuocere per 40 minuti a pentola coperta.
- Mentre cuoce il polpo preparare le patate lessandole con la buccia in acqua salata per 35 minuti circa, oppure a vapore per circa 40 minuti.
- Trascorso il tempo indicato per il polpo, sollevarlo con una pinza da cucina e infilare i denti di una

forchetta alla base dei tentacoli. Deve entrare morbidamente, segno che è ben cotto. Se la carne del polpo fa resistenza proseguire la cottura per un'altra decina di minuti.

- A cottura ultimata spegnere il fuoco e lasciare il polpo nella sua acqua di cottura per 10 minuti, quindi scolarlo e metterlo su un tagliere. Se occorre eliminare la pelle è sufficiente strofinarlo con uno strofinaccio pulito, verrà via molto facilmente. Non togliete però la pelle fra i tentacoli perché li rovinerebbe e verrebbero tutti via. Togliere la pelle dalla testa perché in genere è un po' durezza.
- Quando sono cotte ritirare anche le patate, quindi pelarle e tagliarle a pezzetti grandi come quelli di polpo.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle con la mezzaluna su un tagliere assieme all'aglio spellato e privato dell'anima centrale.
- Preparare un'emulsione con l'olio e il succo di limone appena spremuto.
- Mettere in una ciotola il polpo, le patate, le olive e condire con l'emulsione di olio, il trito, sale fino e pepe nero macinato al momento.
- Lasciar riposare almeno una ventina di minuti per far bene insaporire.