INSALATA TIEPIDA DI POLPO E PATATE

Ingredienti

- Per 4 persone
- Polpo 1 kg
- Patate 1 kg
- Alloro 2 foglie
-
- Per la citronette
- Prezzemolo 1 ciuffo
- Pepe nero q.b.
- Olio extravergine d'oliva 60 g
- Sale fino q.b.
- Succo di limone 60 g

Per preparare l'insalata tiepida di polpo e patate, potete iniziare dalle patate: ponete sul fuoco un tegame ampio colmo di acqua fredda e immergete all'interno le patate, ben lavate in precedenza, con la buccia: dovranno cuocere circa 30-40 minuti dal momento del bollore (farà fede la prova della forchetta per verificare la cottura: se si infilzano senza resistenza sono pronte). Potete dimezzare i tempi di cottura cuocendo le patate in pentola a pressione. Nel frattempo occupatevi della pulizia del polpo: rivoltate e svuotate la testa, togliete il dente che si trova al centro dei tentacoli con un coltellino ed eliminate poi gli occhi; sciacquatelo quindi molto bene sotto l'acqua corrente. (Se usate un polpo fresco consigliamo di batterlo con un martelletto per frollare le carni, quindi renderle più tenere; in alternativa o successivamente alla battitura potete decidere di congelarlo per un paio di giorni). In un altro tegame, versate abbondante acqua, aggiungete le foglie di alloro e portate a bollore. Una volta raggiunto il bollore, immergete all'interno del tegame solo i tentacoli del polpo nell'acqua bollente, per qualche istante e risollevate il polpo.Ripetete questa operazione 2-3 volte o fino a quando i tentacoli non risulteranno ben arricciati. Dopodiché immergete nell'acqua l'intero polpo, coprite con il coperchio e fate cuocere per 50 minuti a fuoco moderato. Per la cottura ottimale ricordate che per ogni 500 grammi di polpo occorrono circa 20-25 minuti. Intanto, quando saranno cotte le patate, scolatele, pelatele facendo attenzione a non scottarvi e riducetele a dadini di 2-3 cm. Tenetele da parte in caldo. Preparate la citronette: in un biberon da cucina versate il succo di limone spremuto, aggiungete l'olio d'oliva salate, pepate e chiudete con l'apposito dosatore, quindi agitate la bottiglietta per miscelare. Lavate e tritate finemente il prezzemolo. Non appena sarà pronto anche il polpo, scolatelo lasciatelo intiepidire per 10 minuti e poi ponetelo su un tagliere per ridurlo a pezzettini, dividetelo a metè, tagliate la testa e staccate i tentacoli dal corpo centrale poi tagliate tutto a pezzetti di circa 2-3 cm.

Versate il polpo in una ciotola capiente, unite anche i cubetti di patate intiepiditi, condite l'insalata con la citronette aromatizzate con il prezzemolo tritato e mescolate delicatamente per insaporire. L'insalata tiepida di polpo è pronta per essere portata in tavola!

Copiata
da: http://ricette.giallozafferano.it/Insalata-tiepida-di-polpo-e-patate.html