

Insalata di polpo e patate



ingredienti

1 kg di polpo eviscerato
4 patate grandi
uno spicchio d'aglio
olio extravergine d'oliva
un mazzetto di prezzemolo
il succo di 1/2 limone
sale, pepe

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

25 min

TEMPO TOTALE

40 min

4 persone

procedimento

Lavare e pulire il polpo, eliminando il becco qualora non fosse stato già fatto. Inserire il polpo nella pentola a pressione unitamente all'acqua necessaria, quindi iniziare a cuocere per il tempo indicato nel manuale della pentola a pressione. Con una pentola a pressione di vecchia generazione (con la leva), serve circa un bicchiere e mezzo d'acqua per 18 minuti di cottura dall'entrata in pressione.

A cottura ultimata, rimuovere il coperchio e lasciare intiepidire il polpo nella sua acqua, quindi rimuovere la pelle, strofinandolo molto delicatamente con le dita sotto l'acqua corrente, per non rovinare i tentacoli.

Tagliare il polpo a tocchetti e radunarli in una ciotola. Nel frattempo, lessare le patate, in acqua, al vapore o in pentola a pressione. Io, per accorciare i tempi, uso quest'ultimo metodo, lessando le patate già ridotte a tocchetti non molto piccoli e, con un bicchiere colmo d'acqua e 7-8 minuti di cottura, le patate sono lessate e pronte per essere unite al polpo.

In una tazza, mettere poco olio extravergine, quindi unire il succo di limone, sale, pepe e l'aglio passato allo spremiaglio; mescolare brevemente con la forchetta e versare questo condimento nella ciotola con il polpo e le patate, aggiungendo altro olio e/o succo di limone qualora vi sembrasse insufficiente. Tritare grossolanamente il prezzemolo e unirlo al polpo. Mescolare con cura per distribuire il condimento, quindi coprire con pellicola trasparente e lasciare riposare un paio d'ore affinché si insaporisca bene.