

## Insalata di polpo e patate



### Ingredienti:

1 polpo circa 700 g

1 cipolla

1 carota

1 costola di sedano

4 patate medie

1/2 limone

1 spicchio d'aglio

sale, pepe, prezzemolo

Mettete nella pentola il polpo fresco o congelato, le patate con la buccia e lavate, la carota, la cipolla ed il sedano e 700 ml d'acqua fredda.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per 25 minuti.  
Spegnete e lasciate coperto 2 minuti.



Nel frattempo mettete nel mixer prezzemolo, sale, pepe, aglio, succo di mezzo limone e 1 cucchiaio d'olio di oliva.



Mixate il tutto. Tagliate il polpo a pezzi. Sbucciate le patate e tagliate a pezzi grossi. Unite la salsa al prezzemolo.



Mescolate delicatamente e lasciate nel frigo fino al momento di servire.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.