

Polpo con patate prezzemolato



Ingredienti:

800 g polpo

800 g patate

20 g prezzemolo

100 ml olio evo

1 limone

2-3 coste di sedano

sale, pepe, dado vegetale

Metti dell'acqua in un piccolo pentolino e portala a bollore. Togli il coperchio e immergi i tentacoli del polpo per pochi secondi. Ripeti questa operazione 3-4 volte per arricciare l'estremità.

In una pentola fredda e capiente metti le patate della stessa misura, lavate bene con la buccia, il polpo e acqua per coprire il tutto. Aggiungi dado vegetale o sale. Copri con MCSD e porta a bollore. Abbassa la fiamma e prosegui per 15 minuti, spengi e lascia coperto in auto cottura 5 minuti. Togli il polpo e le patate e lascia raffreddare. Sbuccia le patate e taglia a cubetti. Taglia il polpo a cubetti uguali alle patate, lasciando il ricciolo finale intero.

Prepara la citronette con il succo del limone, dado vegetale o sale, prezzemolo tritato finemente a coltello, olio evo. Agita bene per ottenere l'emulsione e condisci in una ciotola capiente patate e polpo a cubetti con aggiunta di 2-3 coste di sedano a fettine per dare croccantezza al piatto.

Eliza Sestov