

ANTIPASTI

Insalata tiepida di polipo

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

1 h 20 min

Ingredienti per 4 persone

Polipetti	800 g
Cipollina	1
Aceto di vino bianco	1/2 bicchiere
Alloro	1 foglia
Piselli sgranati	200 g
Patate non farinose	400 g
Menta	
Basilico	
Limone (succo)	1
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiari
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Controllate ogni tanto la cottura dei polipi pungendoli all'attaccatura dei tentacoli con uno spiedino. Pulite i polipi e strofinateli a lungo sotto l'acqua corrente, quindi lasciateli scolare.
- 2 In una capace casseruola fate bollire 2 litri circa di acqua con la cipolla affettata, l'aceto, l'alloro e poco sale. Aggiungete i polipi, coprite e fateli sobbollire un'oretta o fino a quando sono teneri.
- 3 Lasciateli intiepidire nell'acqua di cottura, spellateli e tagliateli a pezzetti. Nel frattempo, lessate a parte i piselli.
- 4 In un'altra casseruolina cuocete le patate intere e con la buccia, poi spellatele, fatele intiepidire e tagliatele a cubetti.
- 5 Riunite in una ciotola polipi, patate e piselli e condite con l'olio emulsionato con il succo filtrato del limone, poco sale e una buona presa di pepe.

6

Aggiungete qualche foglia di basilico e di menta spezzettate e mescolate con cura. Servite l'insalata tiepida.