

Insalata di polpo

all'uso di casa



 Per 4.

Ingredienti

1 kg di polpo pulito (o 2 piccoli)
2 foglie di alloro
1 piccola cipolla o scalogno
4 patate medie
2 gambi di sedano bianco
olive verdi
3 cucchiaini di aceto di vino bianco
sale e olio extravergine di oliva

Procedimento

Pulire il polpo, metterlo in una pentola con le foglie di alloro e la cipolla intera, coprire e cuocere fino a che non diventi morbido (circa 20 minuti), dopodiché togliere dalla pentola e lasciare raffreddare su un piatto. Lessare le patate, sbucciarle e tagliarle a dadini e metterle in una insalatiera, aggiungere il polipo a pezzi e i gambi di sedano anch'essi tagliati. Condire con olio extravergine di oliva, aceto e se necessario aggiustare di sale. Io ho aggiunto anche 2-3 cucchiaini di acqua di cottura del polpo. Mescolare, coprire e lasciare riposare in frigorifero 4-5 ore prima di servire.