



Insalata di polpo e patate - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

secondo piatto - molluschi - patate

Ingredienti per 4 persone:

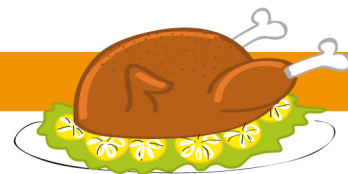
1 kg di polpi non troppo grandi
4 patate grosse
due coste di sedano
olive nere denocciolate
2 spicchi di aglio
5 cucchiaini di olio evo
1 manciata abbondante di prezzemolo tritato
1 rametto di rosmarino
pepe macinato e in grani
sale

in una ciotola mettere l'olio, l'aglio tagliato a spicchi, il pepe in grani e il rosmarino sminuzzato. portare a ebollizione 2 litri di acqua e lessarvi il polpo per circa 30 minuti controllando la cottura con una forchetta.

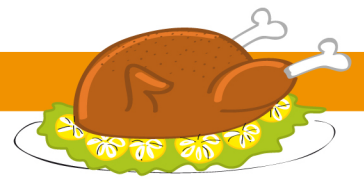
Intanto lessare la patate con la buccia, spellarle e tagliarle a dadini, e tenerle in caldo.

Scolare il polpo, tagliarlo a dadini non troppo piccoli e metterli in una insalatiera insieme alle patate, il sedano tagliato a rondelle e le olive denocciolate.

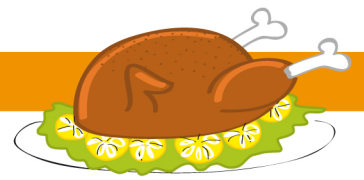
Condire il tutto con l'olio aromatizzato e filtrato, salare a piacere e cospargere di prezzemolo tritato e pepe macinato.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it