

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Polpo con le patate Un piatto per tutte le stagioni!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Un polpo di media grandezza
- patate - 5
- olio - mezzo bicchiere
- aceto - 5 cucchiari
- limone - 1
- aglio - 1 spicchio
- prezzemolo - 4 foglie
- capperi sott'olio - una decina
- acciughe sott'olio - 2
- sale - q.b.
- pepe - q.b.

Preparazione

Svuotate la sacca del polpo rovesciandola ed eliminate gli occhi e il becco. Lavatelo. In una pentola a pressione mettete un bicchiere d'acqua, un cucchiaino di sale e un cucchiaino di aceto. Portate a bollire e aggiungete il polpo. Fate cuocere per circa 20 min. da quando inizia il sibilo della pentola. Toglietelo dalla pentola solo quando è freddo. Tagliarlo a piccoli pezzi, con le forbici da cucina e adagiarlo in un recipiente. Preparare il condimento mettendo insieme un po' del succo di limone, 2 cucchiari di aceto un pizzico di pepe e l'olio. Tritate insieme il prezzemolo, l'aglio, le acciughe e i capperi. Versate il tutto sul polpo e fate riposare coperto con una pellicola. Intanto, sempre con la pentola a pressione, mettete a bollire le patate con la buccia in acqua fredda salata per 10 min. dall'inizio del sibilo. Appena fredde sbucciarle e farle a tocchetti non troppo piccoli e metterle in un recipiente fondo. Versarvi sopra il polpo già condito e girare delicatamente. Impiattare e guarnire con un po' di prezzemolo tritato. E' buono anche mangiato il giorno dopo. Sarà più saporito!!!

