



Ingredienti

Polpo già pulito - 500 gr

Carote 1

Sedano 1 costa

Cipolle piccola - 1

Prezzemolo 1 ciuffo

Sale q.b.

Pepe nero q.b.

Succo di limone 2 cucchiari da tè

Olio extravergine d'oliva (evo) 3 cucchiari da tavola

Preparazione:

Lavate e pulite carota e sedano. Sbucciate la cipolla, mettete le verdure in una capiente pentola con acqua salata.

Quando inizia a bollire, dovete tenere il polpo per la "testa" e immergere solo i tentacoli e tirare su, dovete immergerlo e tirarlo su per 3 o 4 volte, in modo che i tentacoli si arriccino. Poi potete lasciarlo giù.

Deve bollire per 25 - 30 minuti, coperto e a fuoco lento.

Per verificare se è cotto provate a forarlo con una forchetta, deve entrare bene, il polpo deve essere morbido.

Quando è cotto, tiratelo su e mettetelo su un tagliere (o un piatto) e tagliatelo a rondelle.

Preparate un'emulsione con il limone, l'olio, 2 pizzichi di sale e una macinata di pepe.

Mettete il polpo in una ciotola e condite con l'emulsione.

Infine aggiungete del prezzemolo tritato.

E' buono mangiato così, subito e tiepido ma sarà molto più buono, se lo lascerete a insaporirsi (in frigorifero) per un paio di ore.