POLPO CON PATATE



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 50 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4-5 persone

- 1 polpo congelato (già pulito) da 1 kg - ½ bicchiere di aceto di vino bianco - 5 patate medie - 1 mazzetto di prezzemolo - 4 cucchiai di olio extra vergine d'oliva - ½ limone

---

1. Mettere il polpo ancora congelato nel contenitore di metallo e coprire a ¾ con acqua e ½ bicchiere di aceto. Lanciare il programma ESPERTO 30 minuti/velocità 0/110°C. Alla fine del programma inserire le patate sbucciate e lavate e continuare la cottura per 20 minuti/velocità 0/110°C.

2. Controllare con una forchetta la cottura sia del polpo (deve entrare ed uscire facilmente) che delle patate e nel caso continuare la cottura a vapore per altri 10 min.

3. Versare il polpo in una ciotola e coprire con il suo liquido di cottura e lasciare raffreddare. Quando il polpo è tiepido, togliere la sua pelle (con le mani o aiutandosi con un coltellino), tagliarlo a pezzetti di 2-3 cm, tagliare a tocchetti anche le patate e mettere su un piatto da portata.

4. Inserire la bacinella trasparente e tritare nella mini bacinella con il programma ROBOT il mazzetto di prezzemolo, aggiungere l'olio extra vergine d'oliva ed il ½ limone spremuto ed emulsionare brevemente.

5. Versare l'emulsione sul polpo e le patate e servire ancora tiepido. Può essere sia un secondo piatto che un antipasto. Buono anche freddo.

Consigli del cuoco :

Può anche essere utilizzato il polpo fresco e, se del caso, ridurre la cottura di 5-10 min.Con lo stesso procedimento possono essere cotti vari tipi di molluschi: moscardini, totani, seppie, adattando i tempi di cottura secondo il tipo.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016