

POLPI IN INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di polpi,
- una carota,
- una costola di sedano,
- una cipolla,
- due foglie di alloro,
- qualche rametto di prezzemolo,
- mezzo bicchiere di aceto,
- un cucchiaio di sale grosso,
- quattro patate,
- un cucchiaio di prezzemolo tritato,
- il succo di un limone,
- mezzo bicchiere di olio.

Pulite bene i polpi secondo le indicazioni date nella parte introduttiva; poi lavateli più volte in acqua corrente e batteteli con un bastone in modo da ammorbidirli.

Portate a bollore, in una pentola, abbondante acqua con la carota, il sedano e la cipolla (il tutto pulito e tagliato a pezzetti), le foglie di alloro, il prezzemolo e l'aceto.

Non appena l'acqua sarà giunta ad ebollizione, salatela e buttatevi i polpi.

Abbassate la fiamma e fate cuocere finché i molluschi saranno morbidi (il tempo di cottura dipende dalle dimensioni dei polpi).

Nel frattempo sbucciate le patate e lessatele.

Appena i polpi saranno pronti, scolateli e tagliateli a tocchetti; metteteli, ancora tiepidi, in una insalatiera con le patate (anch'esse tiepide) tagliate a pezzetti e condite il tutto con il prezzemolo tritato, il succo di limone e l'olio.

Servite quindi tiepida questa insalata (alla genovese), che è ottima anche fredda.