

POLPO ALLA VESUVIANA

Ingredienti per 4 persone:

- un polpo da circa 1 Kg,
- sale,
- un mazzetto di basilico,
- un ciuffo di cerfoglio,
- pepe,
- due limoni,
- olio.

Pulite il polpo, quindi lavatelo accuratamente; immergetelo in acqua bollente salata e lasciatelo cuocere lentamente a recipiente coperto per circa 2 ore e 30 minuti, aggiungendo un tappo di sughero che, secondo un'antica tradizione partenopea, serve ad ammorbidire il polpo senza bisogno di sbatterlo sul marmo del tavolo prima di cuocerlo. Nel frattempo tritate finemente il basilico, il cerfoglio e gli spicchi d'aglio e spremere i limoni. Trascorso il tempo stabilito, togliete il polpo dalla casseruola e tagliatelo a listarelle. Disponetelo sul piatto da portata, cospargetelo col trito preparato, irroratelo con il succo dei limoni e mezzo bicchiere di olio e mescolate bene. Servite subito.