

POLIPO ALLA PROVENZALE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di polipo,
- 400 g di patate,
- 2 foglie di alloro,
- 1 gambo di sedano,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 cipolla,
- 2 cucchiaini di olive nere,
- 3 cucchiaini di aceto di vino,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Pulite e lavate il polipo, poi battetelo per intenerirlo.

Mondate sedano, cipolla e prezzemolo.

In una casseruola portate ad ebollizione l'acqua con l'alloro, il sedano e la carota a pezzetti, l'aceto e il sale.

Tuffatevi il polipo e cuocetelo a fuoco moderato per 45 minuti circa.

Scolatelo, fatelo intiepidire e passatelo sotto il getto dell'acqua fredda per spellarlo più facilmente.

Sgocciolatelo e tagliatelo a pezzi.

Pelate e lavate le patate, tagliatele a tocchetti, affettate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con 4 cucchiaini d'olio.

Unite le patate e cuocete a fuoco vivo per 5 minuti rigirando spesso.

Aggiungete il polipo, salate, pepate, coprite e continuate la cottura a fuoco moderato per 10 minuti circa mescolando di tanto in tanto.

Al termine, cospargete il polipo con il prezzemolo tritato e lasciate il tegame sul fuoco ancora 5 minuti prima di portare in tavola.