

Isola d'Elba

Polpo con pomodorini e patate

Difficoltà: facile

Tempo: 1 h

Ingredienti:

- 1 polpo di circa 800 g.
- 100 g. di patate lesse
- 150 g. di pomodorini pachino
- 50 g. di olio extra vergine d'oliva
- il succo di ½ limone
- una manciata di prezzemolo tritato
- sale e pepe macinato fresco



Pulite il polpo e lavatelo sotto l'acqua fredda ripetutamente. In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua leggermente salata poi, immergetevi il polpo e lessatelo per circa 20 minuti. Lasciatelo riposare nella sua acqua per 30 minuti, nel frattempo, preparate il condimento. Unite il succo di limone, l'olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Tagliate il polpo a rondelle, le patate a cubetti e pomodorini a spicchi: insaporite il tutto con il condimento preparato e cospargete con il prezzemolo tritato (e una foglia di alloro, a piacere).