Insalata di polpo

Ingredienti per 4 persone :

1 Kg.di polpo
500 gr.di patate
1 limone
Prezzemolo
Olio evo
Sale e pepe

Preparazione

Pulite e lavate il polpo, mettete a scaldare l'acqua in una pentola, quando arriva a bollore, salate, tuffate il polpo nell'acqua per 3-4 volte per fare arricciare i tentacoli, quindi immergetelo completamente e fate cuocere per almeno 1 ora.
Verificate la cottura con una forchetta, quando la carne cede facendo pressione sarà pronto. Lasciate raffreddare il polpo nell'acqua di cottura, una volta freddo scolatelo e tagliatelo in pezzi.
Nel frattempo, in una casseruola fata cuocere le patate con la buccia ricoperte di acqua fredda e del sale. Una volta cotte scolatele, sbucciatele e tagliatele a fette.
Spremete il limone e con il succo realizzate una citronette unendovi il sale, il pepe e l'olio. Lavate ed asciugate le foglie di prezzemolo e tritatele grossolanamente. Trasferite il polpo in un recipiente, unite il prezzemolo, le patate, condite con la citronette, mescolate e servite.