

---

# Polpo con fagioli

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Web

**Come far risaltare questo piatto aggiungendo colatura di alici di Cetara, rucola e lime. Dal blog [La piccola casa](#)**

Il polpo è da sempre uno dei piatti classici in casa nostra, lo prepariamo in molti modi e ogni volta proviamo ad aggiungere o togliere qualche ingrediente, oppure provo a variare i tempi di cottura, ad esempio viene fantastico facendolo cuocere solo cinque minuti e poi bloccandone la cottura in acqua e ghiaccio. Per questa ricetta invece ho optato per una cottura classica ma con poco sale perché poi l'ho aromatizzato con una fantastica colatura di alici di Cetara, e poi al posto delle patate ho aggiunto dei gustosi fagioli cannellini lessati, e per dare un po' di fresco e amaro rucola e succo di lime. Il piatto è davvero semplice da preparare e non richiede nessuna tecnica particolare. Io ho usato fagioli secchi che ho fatto bollire ma volendo potete provare ad usare anche quelli già pronti in scatola. Ecco quindi la ricetta per questo fantastico e gustoso piatto di pesce a base di polpo con fagioli cannellini, rucola, colatura di alici di Cetara e succo di lime:

## Ingredienti per quattro persone

un chilo di polpo

200 grammi di fagioli cannellini secchi un mazzetto di rucola

due lime

colatura di alici di Cetara

sale

olio extra vergine di oliva

qualche gambo di prezzemolo alcune foglie di menta

un bicchiere di vino bianco secco

Far ammollare per una notte i fagioli cannellini secchi, quindi il giorno dopo lessarli con qualche foglia di menta. qualche gambo di prezzemolo e un po' di sale sinché non saranno morbidi (circa 40 minuti). Nel frattempo pulire il polpo svuotandolo, eliminando il becco e gli occhi, potete chiedere al vostro pescivendolo di farlo per voi, quindi metterlo a lessare in acqua bollente con un bicchiere vino bianco secco, spremere i due lime quindi aggiungere le bucce al polpo, far bollire per circa 40 minuti. Scolarlo e tagliarlo a tocchetti sottili, quindi versarli in una bouffe, aggiungere i fagioli scottati, il succo di lime e un po' di colatura di alici di Cetara, spezzettare la rucola e aggiungerla quindi mescolare per bene condendo con olio extra vergine di oliva.

