
Polpo con limone candito, zenzero e patate

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un piatto piacevolmente profumato in cui lo zenzero e il limone candito danno un tocco speciale. In alternativa potreste sostituire il limone con l'arancia

Per 4 persone per il polpo › 1,3 kg polpo › 400 g di patate › 2 cm di zenzero fresco › olive taggiasche › olio extravergine d'oliva › prezzemolo riccio › q.b. di sale e di pepe **per il limone candito:** › 1 limone › 40 grammi di zucchero › 100 ml di acqua **Preparazione** Nella ciotola di portata far insaporire l'olio con lo zenzero grattugiato. Tagliare la scorza del limone compreso l'albedo (la parte bianca tra buccia e polpa), ridurla a dadini di circa un cm e sbollentarlo per tre volte, per togliere l'amaro. Cuocere i dadini in acqua e zucchero per 15 min. Portare a bollore una pentola d'acqua, nel frattempo sciacquare il polpo e pulirlo. Immergere i tentacoli 2-3 volte per farli arricciare, quindi far cuocere tutto il polpo per circa 50 min. (20-25 min. ogni 500 gr.). A cottura ultimata lasciarlo raffreddare nell'acqua di cottura. Tagliarlo a pezzetti. Lessare, pelare e tagliare le patate di dimensioni simili a quelle del polpo. Mescolare nella ciotola polpo, patate, olive, limone candito, sale e pepe e prezzemolo tritato.