

Pranzo

Insalata di polpo, patate e rucola



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

60 min.

Persone

4

Difficoltà

Bassa



Ingredienti

- 1 kg Polpo c.a.
- 4-6 Patate
- 1 Confezione di Rucola Naturizia
- 4 Cucchiiai di olio extra vergine d'Oлива
- ½ Succo di limone
- 1 Cucchiaino di aceto
- Sale e pepe q.b.



Preparazione

Sciacquate il **polpo** e lessatelo in mezzo litro di acqua salata e un cucchiaino di aceto o vino bianco per 30-45 minuti (a seconda della dimensione del mollusco). Quando sarà tenero, spegnete il fuoco e lasciatelo raffreddare nella sua acqua di cottura.

In un'altra pentola, lessate le **patate** con la buccia. Una volta cotte, scolatele e fatele raffreddare. Sbucciate le patate e tagliatele a tocchetti tutti uguali e fate la stessa cosa con il polpo.

Unite il **polpo**, le **patate** e la [rucola fresca Naturizia](#) in un'insalatiera capiente e condite con olio, sale, pepe e il succo di mezzo limone.

Lasciate riposare il piatto una ventina di minuti a temperatura ambiente o meglio ancora riponetelo in frigo per farlo insaporire, poi impiattate e gustate in compagnia dei vostri ospiti accompagnandolo a del buon vino bianco del territorio.
