



Polpo in insalata di patate al pesto di sedano

Portata: Piatti unici

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Media

Ingredienti per 4 persone:

- 1 polpo da 600 g
- 200 patate novelle
- 100 foglie di sedano
- 70 nocciole sgusciate
- 120 olio di oliva extravergine siciliano Dop
- sale grosso
- sale fino

Preparazione:

Eviscerate il polpo, privatelo del becco, del sacco dell'inchiostro e degli occhi. Potete chiedere di fare queste operazione al vostro pescivendolo di fiducia. Sciacquate il polpo e congelatelo per almeno 24 ore.

Riempite, dopo questo tempo, una capace casseruola con dell'acqua, e portatela a ebollizione. Salate con il sale grosso e gettatevi il polpo ancora congelato. Abbassate la fiamma e fate cuocere per almeno 50 minuti. Lasciatelo intiepidire per 1 ora.

Lavate nel frattempo le patate; sbucciatene metà e lasciate la seconda metà con la buccia. Tagliate le patate in quarti e lessatele per circa 30 minuti, quindi fatele intiepidire.

Tostate le nocciole in una padella e tritatele in un robot da cucina per 1 minuto. Aggiungete quindi le foglie di sedano, 3-4 grani di sale grosso e 100 ml di olio extravergine di oliva. Tritate il tutto fino a ottenere una crema profumata.

Spellate il polpo e tagliatelo a tocchetti. In una capiente ciotola mescolate assieme i tocchetti di polpo e le patate lessate. Condite con il restante olio e il sale fino, e mescolate accuratamente. Cospargete infine l'insalata di polpo e patate con qualche cucchiaio di pesto di sedano e nocciole, e servite in tavola, portando a parte il pesto avanzato in una ciotolina.

Ricetta di Fabiana Corami

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario**

dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**