

Polpo e patate finger



Il polpo con le patate, una ricetta classica della cucina mediterranea.

Oggi la ripropongo in chiave finger food. Polpo e patate finger food è una buona idea per un buffet o un aperitivo, una festa o un qualsiasi evento, elegante, moderna e che strizza l'occhio alla

linea!

Ottima sia tiepida che fredda è una buona soluzione per una cena veloce o un pranzetto estivo o anche, come ho fatto io, da servire finger per un aperitivo, un brunch o un buffet.

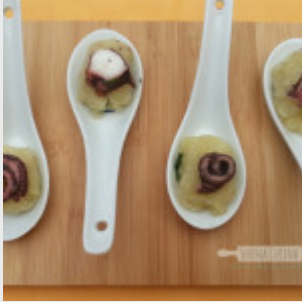
Facile, light ma molto gustosa.

Vi dico come ho preparato questo piatto...

Ingredienti:

- 1 polpo (500 gr)
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaio di vino bianco
- 3 patate
- olio evo
- pepe nero
- sale
- prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- aceto

Procedimento:



La prima cosa da fare è pulire carota, sedano e cipolla che metto a bollire in pentola con abbondante acqua, il cucchiaino di vino e l'alloro, aggiusto di sale.

Quando bolle prendo il polpo dalla testa e immergo i tentacoli 3-4 volte nella pentola, poi tuffo il polpo completamente in acqua e a fuoco lento faccio cuocere coperto per circa 20 min.

Intanto che il polpo si cucini, preparo le patate: lavo e metto a bollire. Una volta cotte, sbucciate e schiacciate, condisco le mie patate con olio, sale, pepe, prezzemolo ed aglio tritati e una spruzzata di aceto.

Cotto anche il polpo, scolo e lo taglio a pezzettini, condisco anche questo come le patate.

Bene, ingredienti cotti, è ora di assemblare il piatto.

Dispongo in alcuni cucchiaini per zuppa giapponesi un quadratino di patate schiacciate e sopra un pezzettino di polpo, sistemo ordinatamente i cucchiaini su di un vassoio di legno, e via sul tavolo pronti per essere gustati...

et voilà facile e scenico!!! ☐







