

🍴 POLPO ALLA GALLEGA 🍴

Preparazione:15min | **Cottura:**45min | **Porzioni:**4 | **Difficoltà:**Facile | **Dieta:**Senza Glutine



Ingredienti

- 1 polpo grande oppure 2 piccoli (circa 1,5 kg totali)
- 4 patate medie (circa 600 g)
- Olio extravergine d'oliva q.b. (circa 40 ml)
- Paprika dolce (o affumicata, tipo pimentón de la Vera) q.b.
- Sale grosso q.b.

Come Preparare

1. Preparare il polpo

- Se il polpo è fresco, congelalo per almeno 24 ore per renderlo più tenero
- Scongela lentamente in frigorifero prima dell'utilizzo
- Sciacqualo sotto acqua corrente per eliminare eventuali residui

2. Portare l'acqua a ebollizione

- Riempi una pentola capiente con acqua e porta a ebollizione senza aggiungere sale

4. Cuocere il polpo

- Immergi completamente il polpo nell'acqua, copri con un coperchio e lascia cuocere a fuoco medio
- Calcola circa 30 minuti per kg di polpo
- Verifica la cottura infilzando una forchetta: deve risultare tenero
- Spegni il fuoco e lascia raffreddare il polpo nella sua acqua

3. "Spaventare" il polpo

- Tieni il polpo per la testa e immergi i tentacoli nell'acqua bollente
- Sollevalo dopo pochi secondi, ripeti l'operazione per 3 volte
- Questo passaggio aiuta a mantenere la pelle integra e migliora la consistenza

5. Cuocere le patate

- Lava bene le patate senza sbucciarle
- Cuocile in acqua fino a quando risultano morbide (circa 20-25 minuti)
- Scolale, lasciale intiepidire, poi sbucciale e tagliale a fette spesse

6. Tagliare il polpo

- Scola il polpo dall'acqua di cottura, taglia i tentacoli a rondelle utilizzando forbici da cucina

7. Impiattare

- Disponi le fette di patate su un piatto da portata, aggiungi il polpo sopra le patate

8. Condire e servire

- Completa con olio extravergine d'oliva a crudo & spolvera abbondante paprika
- Aggiungi sale grosso, servi caldo o tiepido

👉 Video ricetta: <https://youtu.be/h00gj5WYlCk>