

# Polpo con limone candito, zenzero e patate

di Cristina Orlandi



cottura  
50 min

preparazione  
90 min

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.

## INGREDIENTI

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 sbollentarla 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.