



### LA RICETTA DELLE TRE P: POLPO, PATATE E PESTO

**Polpo** del peso di kg 1.2 circa 1  
**Patate** 6  
**Pesto** q.b.  
**Olio e.v. di oliva** cultivar Moraiolo q.b.  
**sale** q.b.  
**pepe** un pizzico

**per la cottura del polpo:** uno scalogno, 3 gambi di prezzemolo, un gambo di sedano, pepe bianco una decina di grani, sale marino q.b. acqua filtrata.

In una pentola capiente mettete a bollire l'acqua (almeno 2,5 litri) aromatizzata con i gusti e il sale. Quando giunge ad ebollizione mettete il polpo nella pentola e fatelo cuocere per 35 minuti (esatti!!). A cottura ultimata toglietelo dall'acqua e fatelo intiepidire.. Nel frattempo lessate le patate in acqua non salata, sbucciatele e tagliatele a cubetti.

tagliate a sua volta il polpo, unitelo alle patate e conditelo con un paio di cucchiai di olio e.v.di oliva e una dose generosa di pesto.

N.b. per mantenere il polpo tiepido ho messo la ciotola di vetro sulla pentola di cottura fino al momento di servire.

Ricetta sul blog [Un tocco di zenzero](#)

**Sandra Salerno**

Consulenze gastronomiche, cucina a domicilio e corsi

© 2009 Sandra Salerno