POLIPO LESSATO

Ingredienti per 4 persone:

- polipo uno o più per complessivi 800 gr. circa;
- 3 cucchiai di olio;
- 1 spicchio di aglio;
- 1 ciuffo di prezzemolo;
- 1 foglia di alloro;
- il succo di 1 limone;
- sale;
- pepe.

Battete bene il polipo con un bastone in modo da snervarlo, spellatelo, pulitelo e lavatelo, possibilmente con acqua di mare.
In una casseruola fate bollire dell'acqua con sale, uno spicchio d'aglio e una foglia di alloro, immergetevi il polipo e dall'ebollizione calcolate circa un'ora per la cottura.
La forchetta dovrà entrare facilmente nella carne del polipo.
Spegnete il fuoco e lasciatelo nell'acqua finchè sarà diventata tiepida. Togliete il polipo, tagliatelo a listerelle, condite con olio, sale, pepe, succo di limone, prezzemolo tritato.