INSALATA DI POLIPETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di polipetti veraci
- 1 limone
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- prezzemolo tritato finemente

Pulire i polipetti vuotando la testa dalle interiora ed asportando il becco corneo.
Se i polipetti sono abbastanza piccoli potrete limitarvi a separare i tentacoli dalla testa.
In caso di dimensioni maggiori, invece dovrete farli a pezzi.
Deponete poi i polipetti interi o spezzettati che siano in un ampio tegame e cucinateli con acqua appena sufficiente, unitamente a qualche fettina di limone.
Non appena cotti, scolateli e sistemateli per bene in vassoio o piatto da portata.
Aggiungete a questo punto sale quanto basta, olio d'oliva, prezzemolo tritato finemente, e limone.