INSALATA DI POLIPI E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 polipo da 1000 g
- 4 patate
- rosmarino
- vino bianco secco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite il polipo, eliminate gli occhi, il 'becco' e la vescichetta.
Cuocetelo in acqua bollente leggermente salata, a recipiente coperto e a fuoco molto basso, per mezz'ora o fino a quando diventa tenero.
Lasciatelo raffreddare nella sua acqua poi spellatelo e tagliatelo a pezzetti.
Intanto lessate le patate, sbucciatele, tagliatele a cubetti, raccoglietele in un'insalatiera e spruzzatele con un po' di vino bianco, perché non assorbano troppo olio.
Unite il polpo, regolate il sale e il pepe, cospargete con un po' di rosmarino, condite con olio.
Servite.