INSALATA DI POLIPO AL SEDANO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di polipo
- 1 limone
- 1 gambo di sedano
- 2 foglie di alloro
- 1 spicchio di aglio
- alcuni grani di pepe
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Pulite il polipo eliminando gli occhi e il becco corneo.
Eliminate le interiora e le vesciche con il liquido nero e quello giallo, quindi rovesciate la sacca e lavate accuratamente il polipo.
Portate all'ebollizione abbondante acqua salata, unite l'aglio, l'alloro, qualche grano di pepe, il polipo e lasciatelo lessare per circa 1 ora.
Sgocciolatelo, tagliatelo a pezzetti e lasciatelo raffreddare.
Mondate il sedano, lavatelo e tagliatelo a fettine.
Raccogliete in una terrina il polipo, il sedano, i chicchi di melagrana e condite l'insalata con l'olio, il succo di limone e un pizzico di sale e pepe.
Servitela ben fredda.