PIOVRA AL LIME E POMPELMO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 piovra di 1200 g (o due piovre di 600 g),
- 1 cuore di sedano,
- 1 melagrana,
- 1 pompelmo rosa,
- 1 lime,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Lavate la piovra, eliminate il becco centrale e le eventuali interiora contenute nella sacca, quindi cuocetela in abbondante acqua bollente per almeno un'ora.
Lasciatela intiepidire nell'acqua di cottura, scolatela, spellatela, eliminate le ventose più grandi e infine tagliatela a pezzetti.
Tagliate a rondelle il sedano dopo averlo lavato e mondato e sgranate la melagrana, quindi metteteli in una insalatiera e unite la piovra.
Cospargete il fondo di una casseruolina con un pizzico di sale e pepe, poi, poco per volta e sempre mescolando con una forchetta, unite quattro cucchiai di olio.
Scaldate leggermente, quindi unite il succo del pompelmo e quello di lime, mescolate e spegnete il fuoco.
Condite l'insalata di piovra con questa salsetta ancora tiepida, mescolate bene e servite.