POLIPO ALLA LIGURE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di polipo,
- 4 patate pelate,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 limone,
- 1 vasetto di yogurth bianco magro (vasetti da 125 g),
- 2 cucchiai di ketchup.

Mettere il polipo intero e le 4 patate in un tegame (senza aggiungere nessun liquido) e far cuocere a fuoco lento per circa 1 ora.
Il tegame deve avere il coperchio.
A cottura avvenuta estrarre il polipo e tagliarlo con le forbici a pezzettini, e disporlo in un vassoio.
Condire il polipo tagliato con una salsina di olio e limone.
Le patate, divise in 4 spicchi (avranno assunto un colore violaceo), serviranno a guarnire il polipo stesso.
Versare in una ciotolina lo yogurth e amalgamarlo con il Ketchup.
La salsa, che potrà essere disposta a piacere sul polipo, assumerà un delicato colore rosa.
Consigliato un buon vino Verdicchio delle Marche servito a 11-12 gradi.