

POLPETIELLI ALLA LUCIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di polipi veraci,
- 100 g di olio d'oliva,
- 2 spicchi di aglio,
- abbondante prezzemolo tritato,
- limone,
- sale,
- pepe.

Pulite i polipi rovesciandone la sacca e vuotandola, privandoli degli occhi (da non confondere con le ventose dei tentacoli!), di un piccolo osso (il becco) che hanno alla base della sacca e lavandoli.

Fateli cuocere a fuoco lento e coperti, in una 'pignatta' di creta con un bicchiere d'acqua (meglio ancora di acqua marina) da 20 minuti a 3/4 d'ora: dipende dalla grandezza dei polipi.

Salate alla fine se necessario.

Scolateli, tagliateli a pezzetti, conditeli con aglio, tritato o intero, olio, limone, abbondante prezzemolo e pepe.

Preparateli un po' in anticipo così che abbiano il tempo di insaporirsi nel condimento.

Alla stessa maniera si possono cucinare anche i polipi molto grandi, se si usa l'accorgimento di batterli con forza con una bacchetta per sfibrarli e renderli teneri.

L'ideale sarebbero polipetti da 100 g di l'uno al massimo.

Il polipo 'verace' deve avere due file parallele di ventose sui tentacoli, se ne avesse una sola sarebbe un volgare 'sinisco', abitatore dei bassifondi anziché degli scogli, come il suo nobile parente.

La differenza però non è tutta qui: il 'verace' si ammantava di una veste maculata di marrone con preziose sfumature rosa, mentre l'umile 'sinisco' si accontenta di un meno raffinato e vivace paludamento.

Spiega un vecchio pescatore di Pozzuoli che fra le due razze non vi sono assolutamente rapporti, in tanto diverse e lontane sfere esse vivono; ognuna se ne sta per conto suo e si ignorano a vicenda.

Sia detto, tuttavia, a difesa del povero modesto sinisco che, anche se esso ha meno profumo di quello 'verace', non è poi addirittura da disprezzarsi.

In mancanza del più gustoso suo simile, potreste accettarlo, specialmente se sarà 'affogato' in un sugo in cui l'olio e il pomodoro mescolati alla sua naturale, se pur limitata fragranza, lo avranno avvolto con l'aglio e il prezzemolo, in un saporito guazzetto.

Lessato alla 'Luciana' e condito soltanto con olio e limone non saprei consigliarvelo: tanta semplicità dovrebbe essere unico appannaggio del più profumato 'verace'.