

---

## CATALANA DI POLPO

Autore: Maurizio Artusi

Nessuna descrizione



### Preparazione

Sbucciare le patate e ricavarne dei cubetti (ratatui), immergerli in acqua salata e bollente, tenerli circa 5-6 minuti, patate nuove devono cuocere ma non spappolarsi all'esterno, una volta pronte scolarle e immergerle in acqua fredda. Pulire i polpi, olio e.v. immergerli nell'acqua delle patate ancora calda e a cottura ultimata lasciar raffreddare e tagliarli a pezzetti di una dimensione analoga a quella delle patate. Quando tutto sarà perfettamente freddo mescolare gli ingredienti cotti aggiungendo olio, prezzemolo tritato e un pò di sale qualora fosse necessario. Facoltativamente si possono aggiungere alcuni capperi per profumare il tutto.

### Note

Nessuna descrizione

<b>Tempo di preparazione</b>	1 h 30 min	<b>Difficoltà</b>	Facile
<b>Porzioni</b>	1 porzione	<b>Spesa</b>	
<b>Nazione/Regione</b>		<b>Costo per porzione</b>	

