

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Patate polpo e zucchine

Strawberry · Monday, June 6th, 2011

### Ingredienti:(4 persone)

- 1 kg polpo
- 3 zucchine
- 500 gr patate
- una cipolla
- una costa di sedano
- una carota
- uno spicchio di aglio
- un limone
- aceto
- olio extravergine
- sale

### Preparazione:

In una pentola, preparate un brodo con carota, sedano e cipolla, immergete il polpo e fate cuocere per 45 minuti, lasciatelo intiepidire nell'acqua stessa. Cuocete le patate in acqua salata, scolatele, pelate, tagliatele a pezzetti e disponetele in una ciotola. Lavate e tagliate a rondelle le zucchine, in una padella versate un filo di olio e lo spicchio di aglio, aggiungete le zucchine e friggetele per 5 minuti a fuoco vivace, bagnate con l'aceto, fate evaporare e togliete dal fuoco. Pulite il polpo, tagliatelo a pezzetti e unitelo alle patate, aggiungete le zucchine, amalgamate, cospargete con il prezzemolo e un filo di olio.

This entry was posted on Monday, June 6th, 2011 at 3:17 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

