



## Polpo e cannellini con rucola

### Ingredienti

1 kg di polpo già pulito

250 g di fagioli cannellini già lessati 1 mazzetto di rucola

3 spicchi d'aglio

1 ciuffo di prezzemolo

1 grosso limone non trattato

olio extravergine

sale

pepe

Una insolita insalata di polpo che ha riscosso molto successo al Maxiraduno 2008!

Lessate il polpo in poca acqua salata con 2 spicchi d'aglio ed un ciuffo di prezzemolo legato, in modo da poterlo eliminare facilmente. Scolatelo ancora caldo, privatelo delle ventose, quindi tagliatelo a tocchetti.

In una tazza emulsionate abbondante olio, il succo del limone, la sua scorza tagliata a striscioline, il succo dello spicchio d'aglio rimasto, sale ed abbondante pepe.

Mescolate con cura e condite il polpo, lasciandolo ad insaporire per una mezz'ora.

Unire quindi i fagioli già lessati, e solo al momento di servire in tavola, la rucola spezzettata con le mani.