



Polpo lessa e i segreti di una cottura perfetta

Il polpo lessa può essere solo di **scoglio** poiché più pregiato e prelibato, di grosse dimensioni può raggiungere anche i 7 kg di peso, da non confondere con il fratello MOSCARDINO ovvero polpo di sabbia con dimensioni nettamente inferiori, raggiunge a malapena i 50 grammi! Come per tutti gli esseri viventi esistenti in natura (eccezion fatta per gli esseri umani), il Polpo nonché maschio, è certamente assai più bello rispetto all'amata femmina, che sempre nello scoglio si nasconde ma con carni meno pregiate e con tentacoli più sottili, riconosciamo la Signora per le due file di ventose asimmetriche rispetto a quelle del Signor POLPO!



Cimentarsi nell'impresa solo se muniti di polpo freschissimo, cuocerlo il prima possibile e consumarlo nell'immediato, dopo di che la magia svanirà! All'Elba, come probabilmente in altre parti d'Italia, il POLPO LESSA è stato il piatto che ha sfamato bocche fin dal dopo guerra ed è ancora tutt'oggi un piatto ampiamente in voga! Ho recenti ricordi di pentoloni con acqua fumate pronti per la mattanza sparsi negli angoli del paese, dove si consumava il polpo che arrivava direttamente dalla barca per essere poi venduto a paesani golosi e buongustai: granfia infilzata nel forchettoni e un buon bicchiere di vino dopo la solita partita a carte, solo questo bastava a rendere tutto magico e il paese vivo felice di esistere! Oggi forse quello smalto un po' si è perso ma questo certo è un altro discorso!

Ma passiamo ai fatti, per un POLPO LESSO all' ELBANA (cotto alla perfezione che non si spella e che resta compatto) seguire le seguenti indicazioni.

Cosa occorre?

- 1 - una pentola abbastanza capiente da contenere il polpo del caso
- 2 - forchettone
- 3 - peperoncino in abbondanza (regolatevi secondo coscienza)
- 4 - sale tre volte tanto quello necessario per salare l' acqua per la pasta (abbondante)
- 5 - polpo di scoglio freschissimo

Tempo di cottura:

20 minuti

Tempo di riposo:

20 minuti

Tempo di cottura totale :

40minuti

Il tempo di cottura (e di riposo) indicato non varierà a seconda della grandezza del mollusco, il peso del polpo non muterà il tempo di cottura che resterà sempre di 20 minuti + 20 minuti di riposo, dettaglio non trascurabile per ottenere una cottura perfetta: il polpo non si spellerà e resterà bello compatto.

NOTA: se il polpo risultasse duro (caratteristica dovuta anche dalla qualità del polpo stesso), con una breve frollatura si potrà ovviare al problema: lasciare il polpo una notte appeso in modo che si rilassi o metterlo per un giorno in congelatore.

Prima della cottura il polpo andrà pulito eliminando le viscere dalla borsa e ripassato sotto l' acqua corrente.

Come si procede?

- 1 - riempire la pentola con acqua fredda e unire il peperoncino intero in abbondanza.
- 2 - mettere sul fuoco e portare ad ebollizione.
- 3 - con l' acqua che bolle violentemente, inforcare il polpo dalla borsa ed immergerlo per tre volte consecutive come si fa con il biscotto nel latte, questa operazione servirà ad arricciare i tentacoli.
- 4 - immergere definitivamente il polpo nell' acqua e salare come già indicato.
- 5 - da questo momento cuocere senza coperchio per 20 minuti eliminando la schiuma che si formerà in superficie.
- 6 - spegnere il fuoco e lasciare il polpo nell' acqua coperto con coperchio per altri 20 minuti.
- 7 - scolare e servire immediatamente.
- Il polpo così cucinato acquista un sapore unico e ottimo se consumato al naturale.
- E' possibile però cucinare una buonissima insalata di polpo ma sempre se preparata subito dopo la cottura; se quindi deciderete di optare per la seconda scelta, consiglio di tagliare e condire con prezzemolo, aglio, olio, peperoncino e aceto e mai con il limone.
- Il limone infatti renderà la carne del mollusco gelatinosa che tenderà a disfarsi, stessa cosa che subirà se conservato in frigorifero, quindi per un polpo compatto e perfettamente stabile, utilizzare sempre aceto e mai limone e conservare fuori dal frigorifero.