

## Pulpo gallego (polpo alla gallega)

---

In Galizia ci sono diverse ricette per cucinare il polpo: questa è la più diffusa. Il nome gallego di questo piatto è *polvo à feira*, cioè, "polpo allo stile della fiera", perché non c'è fiera, sagra o festa popolare in Galizia dove non si possano trovare le grandi pentole di rame in cui si cucina il polpo.

### Ingredienti

1 polpo  
1 cipolla  
1 patata (se volete mangiare il polpo con patate, quante ne volete)  
olio extra vergine d'oliva  
sale grosso  
paprika dolce e piccante

### Preparazione

La prima cosa da fare è pulire il polpo, cioè togliere le parti interne (occhi, bocca) e lavarlo. Poi, se il polpo è fresco, bisogna ammorbidirne la carne perché è molto dura. Ci sono due metodi per ammorbidirlo: il metodo tradizionale è picchiare il polpo finché non è morbido, ma è più facile metterlo al congelatore per 24 ore e poi scongelarlo. Ovviamente se non è fresco, ma congelato, non occorre farlo ammorbidire. Fare bollire l'acqua in una pentola. Quando l'acqua bolle prendere il polpo per la testa e immergerlo due volte nell'acqua, ma non lasciarlo dentro: sennò perderà la pelle. Prenderlo per i tentacoli, buttarlo nell'acqua e lasciarlo cuocere (25-35 minuti) con la cipolla sbucciata e la patata con o senza la buccia. Quando è cotto, togliere la pentola dal fuoco e lasciare il polpo nell'acqua calda altri 25 minuti. Se volete mangiarlo con patate cotte (*cachelos*), potete cuocerle con il polpo, con o senza la buccia. Togliere il polpo dall'acqua e tagliarlo in dischi con le forbici. Mettere i dischi sopra un piatto di legno (oppure un piatto normale) formando un solo strato e condirlo con il sale grosso e la paprika. Poi versare un po' d'olio crudo sul piatto e servirlo caldo. Normalmente si mangia con il pane e senza patate, ma è buono unito anche con le patate cotte.