Insalata di polpo con crescione e zenzero

Ingredienti:
Crescione di ruscello.
Un grosso polpo non rivoltato.
Radice di zenzero.
Olio evo.
Pepe nero in grani. Sale.
Succo di limone.
Erba cipollina.
Cerfoglio.
Aglio. Cipolle.
Sedano verde. Prezzemolo.
Vino bianco secco.

Preparazione:
Dopo aver pulito, battuto e tagliato a grossi pezzi il polpo, cuocerlo con gli ingredienti indicati per il court bouillon (zenzero spremuto, una citronette con olio, limone e sale). Durante la cottura assaggiare per regolare l'acidità, la salatura e il piccante dello zenzero.
A questo punto condire il crescione con una citronette scarsa. Sul piatto porre innanzitutto il crescione, quindi il polpo con un po' di salsina di cottura. Terminare con una spolverata di cerfoglio tritato e di erba cipollina sforbiciata.

Nonno Lucio