Polpo alla Rossi? Sì, condito con olio extravergine di oliva!

Per noi di Saltapoggio, estate fa rima con *maremmate* – ovvero le scappatelle al mare-. Appena è possibile andiamo dalla nonna Nada a Grosseto e da là partiamo per divertenti escursioni marine. Il periodo più bello per la Maremma è sicuramente fine giugno e il nostro luogo del cuore sono le Marze. Poco distante da Castiglione della Pescaia, passata Marina di Grosseto, c'è questa bellissima spiaggia selvaggia, con i tipici tronchi sbiancati dal sole, il mare pulito e tanta pace.



E mentre i bambini giocano con il babbo a costruire la tenda degli indiani, io ne approfitto per dedicarmi alla lettura. Ma la Maremma per noi non è soltanto mare, è la preziosa occasione per godere dell'affetto della nonna e per rivedere gli amici che vivono là. Ed è anche un'avventura gastronomica speciale. Quella terra offre una ricchezza di sapori, odori e tradizioni che non può lasciarti indifferente.

A Scansano, il paese originario della nonna Nada, ci vive Francesco Rossi, uno dei migliori amici di Edo. Anche lui è agronomo e condivide con mio marito la stessa passione per la terra, il vino e l'olio. Francesco lavora come consulente in diverse aziende del territorio e quando lo andiamo a trovare ci fa sempre assaggiare del buon vino locale. Intanto ringrazio Francesco e Maggie, la sua bellissima compagna, per la divertente serata.



L’ultima volta che lo abbiamo incontrato ci ha preparato un fantastico polpo al pomodoro, battezzato in suo onore *Polpo alla Rossi*, talmente buono che non ho potuto non rifarlo. Dato che siamo in piena estate e che adoro la cipolla di Tropea, l’ho aggiunta alla ricetta, insieme al basilico del mio giardino.



Ecco la ricetta per 4 persone:

Avrai bisogno di:

- 1 polpo fresco pescato nel mediterraneo (1 kg circa)
- 300 g di pomodorini a grappolo del nostro orto
- 1 cipolla di Tropea
- olio extravergine di oliva Saltapoggio Etichetta Nera
- qualche foglia di basilico appena colto
- sale quanto basta

Come si fa:

Prendete una pentola capiente, riempitela di acqua e mettetela sul fuoco. Quando l'acqua bolle, immergete nella pentola il polpo e fatelo cuocere per circa 35 minuti da quando l'acqua ha ripreso a bollire.

Intanto tagliate i pomodorini e la cipolla e conditeli in una ciotola con sale e olio EVO. Quando il polpo sarà cotto scolatelo e lasciatelo raffreddare. Poi tagliatelo a fettine e unitelo ai pomodorini e alla cipolla. Condite con altro olio EVO e con una manciata di basilico.

Servitevene un'abbondante porzione e gustatela lentamente!

