



Ricetta N. RE002555 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Ago 2018 alle ore 13:57

da ANTONINO MENTO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Il polpo e le sue acque

E' un piatto che racchiude un primo e secondo piatto, una pizza che può essere gustata in qualsiasi periodo dell'anno, dove troviamo: la dolcezza della vellutata di piselli con quella nota di piccante dello zenzero, la morbidezza e la grassezza della burrata, la salinità delle capesante e del polpo, oltre alla parte speziata della mela.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto Pizza con Biga al 30%

H2O idratazione 65%

60% Farina

100% Grano Italiano macinata a pietra con un 20% di Farina grani antichi Russello

18 % Farina grani antichi Timilia

2 % germe di grano

il 2,5% di sale marino Siciliano

2% di olio extravergine bio

Ingredienti:

Vellutata di Piselli bio, zenzero

Burrata

Capesante del Mediterraneo

Polvere di olive nere denocciolate

Olio extravergine bio

Chips di mele Granny Smith

Maionese con acqua del polpo

Polvere di fave di cacao

Polpo alla piastra

Fiori eduli.

Ingredienti per lessare il Polpo

Sedano 1 costa

Carota 1

Cipolla bianca 1 piccola

Porro 1/2

Vino bianco 200 ml

Polpo 1

Limone non trattato 1

Prezzemolo 2 gambi

Maggiorana 2 rametti

Aneto 2 rametti

Olio evo

Olio di semi 300 g

Sale Pepe nero in grani

Vellutata di piselli e zenzero
250 g di piselli freschi
1/2 cipollotto
una striscia da mezzo centimetro di zenzero
olio extravergine di oliva q.b.
sale e pepe q.b.
n. 1 patata + mezza.

Strumenti di cottura

Forno a Legna

Preparazione

Impasto Pizza con Biga al 30%

H2O idratazione 65%, maturazione in cella refrigerata a + 4° C per 48 ore, lievitazione a temperatura ambiente per 5 ore. Friabile è ad alta digeribilità, 60% Farina 100% Grano Italiano macinata a Pietra con un 20% di Farina grani antichi Russello, 18 % Farina grani antichi Timilia, il 2 % germe di grano, il 2,5% di sale marino Siciliano, 2% di olio extravergine bio.

Per il polpo

Pulire e tagliare a pezzi il sedano la carota, la cipolla e il porro, quindi riunire le verdure in una casseruola con circa 2 litri d'acqua bollente e i gambi di prezzemolo. Aggiungere il vino, qualche grano di pepe e poco sale. Immergere il polpo nel brodo, iniziando dalla parte dei tentacoli per farli arricciare. Cuocere il polpo per circa 40 minuti, poi lasciarlo raffreddare nel suo brodo.

Scolare il polpo e filtrare l'acqua di cottura. Raccoglierne in un pentolino circa 500 ml e farla ridurre su fuoco medio fino a ottenerne circa 150 ml. Lasciarla raffreddare. Condire con poco sale la restante acqua di polpo e insaporirla con pezzetti di scorza di limone e poco succo.

Tagliare il polpo a pezzi e scottarlo in una padella con poco olio extravergine di oliva, 2 spicchi d'aglio sbucciati, le erbe aromatiche e poco sale fino a quando sarà ben croccante.

Raccogliere l'acqua di polpo ridotta nel bicchiere del frullatore a immersione e, versando a filo l'olio di semi, montarla come una maionese.

Distribuire una cucchiata di maionese sul fondo di ogni piatto, adagiarvi sopra i pezzi di polpo croccante, bagnare con dell'acqua di polpo filtrata e guarnire a piacere con erbe aromatiche.

Preparazione della vellutata di piselli e zenzero

Tritare finemente il cipollotto e lo zenzero, pelare la patata e ridurla a dadini, rosolarli in un tegame con un filo di olio salare e pepate e, dopo qualche minuto, unire i piselli, precedentemente sbianchiti e raffreddati. Aggiungere del brodo vegetale e proseguire la cottura per 15 minuti, in modo che i piselli diventino teneri ma restino di un bel verde brillante. Aggiustare eventualmente di sale e frullarli con il mixer unendo a filo poco olio e passare la purea ottenuta al setaccio o al chinoise, in modo da ottenere una crema omogenea e liscia.

Chips di mele disidratate

Mele Granny Smith. Affettate e messe in un contenitore con acqua e limone per evitare che anneriscono, una volta pronte infornare (Ventilato) per 90° C X 2 ore

Olive disidratate- La polvere di olive nere

Denocciolare le olive nere e infornare per 2 ore a 100° e 1 ora a 60° fin che diventano disidratate poi frullare tutto e creare una polvere.

Vino consigliato

vino bianco siciliano - Milazzo

La ricetta ha partecipato a:

Trofeo dello stretto