



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000560

Registrata in data 06 Giu 2016 alle ore 10:35

da PAOLO GRAMAGLIA

Il polpo dal mare verso l'ombra del Vesuvio

E' la ricetta dell' antipasto che presenterò all' Italian World Summit di Pechino

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 8 persone

Per il polpo

n.1 polpo Verace da Kg. 3.0 o 2.5

Olio extravergine di oliva q.b.

Timo limonato q.b.

Aglione q.b.

Sale Maldon q.b.

Polvere di caffè q.b.

Per la salsa di "Ketchup Partenopeo":

g 400 pomodori San Marzano maturi

g 5 cannella

g 12 di zucchero di canna

g 22 di aceto di vino bianco

g 12 di salsa worcestershire

g 3 di xantana

4 gocce di tabasco

Sale q.b.

Per la salsa di carote:

Kg. 1 di carote

Limone q.b.

Un filo di olio di semi di girasole

Un filo di aceto di vino bianco

g 3 di xantana

Sale q.b.

Per la salsa di spinaci:

g 250 di foglie di spinaci

g 12 di zucchero di canna

Sale q.b.

Per la mousse di tarallo

g 200 biscotti tarallucci sale e pepe

dl. 200 brodo vegetale

Per la mousse di ricotta

g 300 di ricotta

n.15 zeste di limone

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Sale e pepe q.b

Preparazione

Per la salsa di "ketchup partenopeo"

Incidere e scottare in acqua bollente i pomodori per pochi attimi, passarli immediatamente in acqua ghiacciata, spellarli, frullarli e setacciarli.

Aggiungere alla salsa di pomodoro, la cannella, lo zucchero, l' aceto, il tabasco, la salsa worcestershire, il sale, la xantana e frullare con il mixer ad immersione. Conservare la salsa in un biberon da cucina.

Per la salsa di spinaci

Immergere gli spinaci in acqua bollente per pochi attimi e poi passarli in acqua ghiacciata, frullare, setacciare.

Aggiungere lo zucchero, il sale, un filo di olio extravergine e, se dovesse servire, un pochino di acqua. Finire aggiungendo l' axantana e poi frullare. Conservare la salsa in un biberon da cucina.

Per la salsa di carote

Centrifugare le carote per ricavarne il succo, aggiungere poche gocce di limone e chiudere il succo sottovuoto per far cuocere in roner a bassa temperatura 65° per 30 minuti, successivamente raffreddare, filtrare, aggiustare di sale, aceto e olio, poi mixare con aggiunta di axantana. Conservare la salsa in un biberon da cucina.

Per la mousse di tarallo

Riscaldare il brodo vegetale, immergervi i taralli e lasciarli disfare creando un mousse densa da mettere in un saccapoche.

Per la mousse di ricotta

Passare al setaccio la ricotta due volte, aggiungere le zeste di limone tagliate, salare e pepare, poi riempire un saccapoche.

Preparazione del polpo

Dividere il polpo in 8 tentacoli e la testa.

Mettere ogni 4 tentacoli sottovuoto aggiungendo olio extravergine di oliva, un rametto di timo limonato e uno spicchio di aglio.

Cuocere a 65° per 12 ore. Successivamente raffreddare e dividere ogni tentacolo in tre parti.

Cuocere la testa in abbondante acqua e poi farla restringere a fuoco, alto fino a quando non diventa quasi densa e scura.

Raffreddare in abbattitore e conservare il brodo di polipo in biberon da cucina.

In una padella antiaderente mettere un filo di olio extravergine ed inserire i pezzettoni di polpo, farli leggermente rosolare e aggiungere un mestolo di brodo di polpo in modo che, quando evapora il liquido, risulti lucido e caramellato.

Composizione del piatto

In un piatto piano, bianco, lucido (preferibilmente 33 cm) fare tre bottoni di ketchup partenopeo, tre bottoni di salsa di spinaci come in figura, aggiungere la mousse di ricotta e quella di tarallo, ancora, al centro tre pezzi di polpo conditi con filo di olio extravergine e alcuni cristalli di sale maldon, rifinire il piatto con polvere di caffè

Vino consigliato

Fiano di Avellino Guido Marsella DOCG