



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002974 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Giu 2019 alle ore 13:11

da VINCENZO ONNEMBO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Partenope, Il polpo incontra la stracciata di bufala.

Il polpo arrostito incontra la delicatezza della burrata di bufala per creare consistenze e sapori esplosivi ad ogni morso. Umami, cremosità e freschezza.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

700 g Anima Verace
200 g Infibra tipo 1
25 g Sale marino fino
720 g Acqua
2 g Lievito
100 g Prima Macina

Farcitura:

2/3 kg Polpo verace
Preferibilmente atlantico. (coste portoghesi, galizia)
90 g Burrata di bufala (Sori)
40 g Pomodori semiseccchi a spicchi
80 g Pomodori gialli
300 g Pomodoro pelato san marzano
1 Aglio
Uno spicchio è sufficiente
1 Prezzemolo
(basta 1 ciuffo)
1/2 Limone
10 g Olio EVO
2 Scalogni
2 Peperoncini piccanti freschi
Alloro
Timo
Rosmarino
1 Vino bianco
(1 bicchiere)
Sale maldon
1 pizzico

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Per l'impasto prediligo l'utilizzo di un metodo indiretto con un prefermento di 24 ore e un' ulteriore maturazione di 24 ore. Le farine utilizzate sono Anima Verace, Infibra tipo 1, Prima Macina. L'idratazione dell'impasto è di circa 70%.

Per il polpo: pulire il polpo dal becco e gli occhi. Tagliare la testa e gli 8 tentacoli. In una pentola si soffriggono in olio d'oliva 2 scalogni, 1 aglio intero, 2 foglie di alloro, 1 rametto di rosmarino, 1 rametto di timo, 2 peperoncini piccanti freschi. Una volta soffritti gli ingredienti ponete la testa e gli 8 tentacoli nel soffritto e continuare a fuoco vivo fino a che il polpo diventi rossastro. Sfumare con 1 bicchiere di vino bianco e coprire con 300 g di pomodoro San marzano. Attenuare la fiamma e cuocere per 75 minuti a fuoco basso. Terminata la cottura, ponete i tentacoli e la testa in una teglia, filtrare il brodo e ponetelo in un biberon da cucina (servirà alla farcitura della pizza) e cuocere il polpo in un forno a legna o a gas a 400° per circa 1 minuto. Successivamente cuocere a 230° in forno elettrico per 10 minuti a 230°. Una volta raffreddato procediamo con il taglio dei tentacoli che dovrà essere rigorosamente sottile e non a tocchetti come per la classica insalata di polpo.

Olio al prezzemolo: per la preparazione dell'olio al prezzemolo occorre 1 fascio di prezzemolo, 2 spicchi d'aglio, un pizzico di sale maldon, il succo di mezzo limone, 0,4 l olio extra vergine di oliva. Aiutiamoci con un mixer per amalgamare il tutto e creare un olio per la guarnitura finale.

Fase di farcitura: creare un velo sottile di pomodoro San Marzano sul disco di impasto, aggiungere il brodo, il polpo, i pomodori semiseccchi a spicchi, i pomodori e infornare. In uscita, ponete la stracciata negli spazi dove non c'è il polpo. Terminare l'impiattamento con l'olio al prezzemolo e limone.

Vino consigliato

Vigna Caracci - Doc Falerno del Massico bianco - Azienda Villa Matilde