



Ricetta N. RE002091 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Apr 2018 alle ore 11:02

da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Polpo al thè di lamponi su coulis di pomodorino, gelatina di cetriolo, spugna all'olio di oliva e maionese di polpo

Un piatto molto estivo, fresco che può essere servito sia caldo che freddo.

Tempo di preparazione: 90 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per i polpi

n.4 polpi da 400 g circa ciascuno

n.4 bustine di tè al lampone

Per la coulis

1 kg di pomodorini di Pachino

n.1 mazzo di basilico

n.2 cipollotti

Sale e pepe q.b

Olio evo q.b.

Per la maionese di polpo:

500 ml acqua di cottura del polpo

300 ml olio di girasole

Per la gelatina di cetriolo

500 g cetrioli

0.5 g di agar agar

Per la spugna:

80 di farina "00"

n. 2 uova

n. 1 tuorlo

n. 3 cucchiaini di olio evo

Sale q.b.

### Preparazione

Per i polpi: pulire per bene i polpi. Mettere dell'acqua sul fuoco, appena bolle aggiungere il tè e subito dopo i polpi. Fare cuocere per circa 20 minuti.

Per la coulis: mettere a cuocere in una pentola il pomodorino ben pulito, il cipollotto ed il basilico per ricavare una salsa. Appena il pomodoro sarà pronto, passare in un colino cinese con frullatore ad immersione per ottenere una coulis ben liscia.

Per la maionese di polpo: ridurre 500 ml di acqua di cottura del polpo fino a raggiungere i 100 ml. Far raffreddare e montarla con un frullatore da immersione versando man mano l'olio di girasole a filo.

Per la gelatina di cetriolo: lavare i cetrioli centrifugarli aggiungere l'agar agar e fare raffreddare.

Per la spugna di olio evo: fare un composto con uova, farina, olio evo e sale. Mettere il composto dentro un sifone fare riposare, riempire dei contenitori con la spuma e mettere in microonde per circa 30 secondi.  
Impiattamento: in un piatto fondo versare un mestolo di coulis, adagiare il polpo, aggiungere la maionese di polpo, il gel di cetriolo, la spugna e finire con qualche fogliolina e un giro di olio evo.

**La ricetta ha partecipato a:**

Pomorosso d'autore in sugo veritas