



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000178

Registrata in data 10 Gen 2016 alle ore 09:50

da SILVIO MARTUSCELLI

Polpo arrosto su passatina di ceci di Cicerale profumati al rosmarino del Cilento

Una ricetta semplicissima, che può essere sia un gustoso antipasto che un piatto unico caratterizzato da una sinergia perfetta fra terra e mare.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg circa di polpo freschissimo
- 1 costa di sedano
- 1/2 cipolla ramata di Montoro
- 1/2 carota
- 400 gr. circa di ceci di Cicerale
- 3 rametti di rosmarino fresco
- 2 becche d'aglio in camicia
- Olio EVO; Sale; Pepe q.b.

Preparazione

Mettere a bagno i ceci per 12 ore in acqua e bicarbonato. Trascorso il tempo, sciacquare i ceci e farli bollire in una pentola con acqua e qualche foglia di alloro (in pentola a pressione per 30 minuti, altrimenti in pentola normale per circa un'ora, fino a quando non risulteranno cotti).

Mettete il polpo in una pentola con acqua, sedano, cipolla e carota, portate a bollore, fatelo cuocere per 10 minuti circa (dipende dalle dimensioni del polpo) e lasciatelo raffreddare, coperto, nella sua acqua di cottura.

Appena i ceci sono cotti, mettere in un tegame un paio di cucchiai di olio, uno spicchio di aglio, un rametto di rosmarino e far riscaldare, aggiungere i ceci e farli insaporire per qualche minuto. Aggiungere un goccio di brodo di polpo e far cuocere per 10 minuti.

A questo punto, aggiungendo un po' di olio EVO a filo, frullare i ceci fino ad ottenere una crema liscia e fluida.

A questo punto, si prepara l'olio aromatizzato al rosmarino per la guarnizione finale: in una padella far riscaldare un po' di olio (6-7 cucchiai) con uno spicchio di aglio tagliato a fettine. Si deve riscaldare appena, senza friggere, aggiungere un rametto di rosmarino e tenerlo a parte.

Nella stessa padella utilizzata per l'olio aromatizzato al rosmarino, disporre il polpo tagliato a pezzi e farlo rosolare per qualche minuto per lato, con un pizzico di sale e una spruzzata di pepe fino ad ottenere una gustosa crosticina.

A questo punto, si prendono delle ciotoline dove si dispongono un paio di cucchiai di passatina di ceci calda, si aggiungono sopra qualche pezzetto di polpo e si guarnisce con l'olio aromatizzato al rosmarino e un rametto di rosmarino fresco.

Va mangiato rigorosamente caldo.

Vino consigliato

Melissa Bianco Doc;
Nardò Rosso Doc