



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003337 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 09 Dic 2020 alle ore 12:43**

**da TEAM COSTA DEL CILENTO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Polpo d'autunno

Un piatto realizzato dallo chef Vincenzo Del Priore del Castello Ruspoli, per il volume del Team Costa del Cilento 2020

Tempo di preparazione: 1 ore

### Ingredienti per 4 persone

100 g Castagne di Montella IGP

400 g Carpaccio di polpo

1 Patata viola

Q.b. Olio extravergine d'oliva cultivar Ravece

Q.b. Erbe aromatiche

Q.b. Sale

Q.b. Pepe

### Preparazione

Lessare le castagne, farne una purea, tenere in caldo. Lessare il polipo in acqua salata e aromatizzare con le spezie; arrostitirlo in padella con olio, aglio ed erbe aromatiche. Fare delle chips di patate viola. Impiattare iniziando con la purea di castagne, adagiare i cubi di polipo, le chips di patate, un filo di olio extravergine d'oliva cultivar Ravece.