



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; arrostito 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.