



Ricetta N. RE000223

Registrata in data 01 Feb 2016 alle ore 08:40

da SILVIO MARTUSCELLI

Polpo e patate a modo mio

L'abbinamento del polpo con le patate è un classico immortale della cucina italiana; un piatto semplice ed immediato, ottimo come antipasto di pesce, perfetto come un secondo piatto stuzzicante per la Vigilia di Natale, ma anche come piatto unico per una pigra giornata di agosto.

Potremmo dire che è una ricetta che non sente le stagioni, basta che il polpo sia freschissimo e cucinato a regola d'arte per mantenere integra la sua delicatezza.

Nel "mio" modo di riproporre questo grande classico, ho optato per una soffice vellutata di patate e porri; ho scelto di scottare i polipetti in padella con delle erbe aromatiche e di arricchire la preparazione con dei cuori di carciofo croccanti saltati nel wok con una goccia di salsa di soia e un crostone di pane cafone con su datterini gialli e rossi infornati.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

8 polipetti freschissimi
4 grosse patate a pasta gialla
1 porro
4 cuori di carciofo
4 fette di pane cafone
un pugno di datterini gialli e rossi
erbe aromatiche: rosmarino, alloro, basilico, prezzemolo
olio EVO " Antico Frantoio Muraglia "
un goccio di aceto di vino bianco
sale e pepe q.b.

Per il brodo:

1 carota
mezza patata
una costa di sedano
una foglia di alloro e due grani di ginepro
il pepe
un goccio di aceto

Preparazione

Riempite d'acqua fredda una pentola capace aggiungendo il sedano, mezza patata, la carota, l'alloro, la cipolla, il pepe, un goccio di aceto e due grani di ginepro; portate a bollire e immergete i polipetti puliti.

Lasciateli cuocere per pochi minuti, spegnete e lasciateli riposare nella loro acqua per una mezz'ora abbondante.

In un'altra pentola cuocete le patate finché non diventano morbidi; nel mentre, in un padellino, cuocete il porro con olio, sale, pepe e un goccio di brodo di polpo.

Versate patate e porri nel mixer e frullateli aggiungendo un filo di olio a crudo e, se necessario, un goccio di brodo fino ad ottenere una vellutata soffice e fluida.

In un wok, saltate a fiamma vivace i cuori di carciofo con olio, sale, pepe e un goccio di salsa di soia spolverando con del prezzemolo tritato alla fine.

Scolate i polipetti che si sono intiepiditi nella loro acqua e in un padellino saltateli con un filo di olio EVO, una foglia di

alloro e un rametto di rosmarino, sale e pepe.

Disponete su di una placca i datterini gialli e rossi a spicchi e infornateli a 200° per 10 min. con un filo di olio EVO e un pizzico di sale, nel mentre, scaldate anche le fette di pane rendendole croccanti.

Componete il piatto disponendo inizialmente la vellutata di patate, i polipetti spadellati, i cuori di carciofo e il crostone di datterini gialli e rossi; a concludere un giro di olio EVO a crudo.

Vino consigliato

Cinque Terre Doc;

Conegliano di Valdobbiadene Prosecco di Conegliano Doc;

Erbaluce di Caluso Docg;

Soave Classico Doc