MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001360
Registrata in data 26 Mag 2017 alle ore 10:47
da ANGELO D'AMICO

Livello di difficoltà: Difficile
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Polpo in casseruola, scarola, uvetta, pinoli e soffiato di patate

L'idea originale parte sempre dalla tradizione e il classico polpo, patate, con la variante o aggiunta della scarola nella terra sannita, ingrediente molto presente nella cucina campana. E così con il tocco dello Chef Angelo D'Amico si arriva al Polpo, patate e scarola 2.0 che esalta tre prodotti semplici ma pieni di ricchezze e sapori. Ad oggi è uno dei piatti più richiesti nel ristorante Locanda Radici di Angelo D'Amico a Melizzano (www.locandaradici.it). La tradizione con un pizzico di innovazione e le giuste tecniche di cottura vincono sempre.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

Polipo n. 2
Patate 500 g
Scarola 200 g
Uvetta 20 g
Pinoli 20 g
Sedano n. 4 coste
Cipolla n. 1
Carota n. 1
Aglio q.b.
Limone n.1
Zafferano di Alvignanello q.b.
Sale q.b.
Rosmarino q.b.

Prodotti utilizzati

Polpo di Gallipoli, Patate di Prata.

Preparazione

In una casseruola con acqua cuocere il polipo con due coste di sedano, carote e limone per circa 40/45 minuti, a seguire una volta cotto prepararlo tagliandolo in pezzi più o meno grandi.
Per il soffiato di patate far soffriggere in una casseruola la cipolla, le coste di sedano e uno spicchio di aglio camiciato, Una volta appassito il tutto, inserire le patate precedentemente tagliate. Appena le patate saranno rosolate aggiungere dei pistilli di zafferano e successivamente aggiungere acqua a copertura, terminare la cottura. Poi frullare le patate ed ottenere un composto liscio e fluido.
Per la scarola sbollentarla in acqua sale.
Per finire il piatto rosolare il polpo in una casseruola con aglio e rosmarino, aggiungere l'uvetta, i pinoli, scarola e sale. Terminare il piatto con il soffiato di patate.

Vino consigliato

Piedirosso Sannio DOC - Mustilli