



Ricetta N. RE001291

Registrata in data 03 Mag 2017 alle ore 09:35

da CRISTIAN D'ELIA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Rivisitazione in chiave moderna del polpo e patate

Polpo al vapore con schiacciata di patate novelle, olive "ammaccate" del Cilento e yogurt acido di bufala.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 5 persone

1 polpo di 900 g
n. 6 patate di media grandezza
n. 6 cucchiaini di olio evo provenienti esclusivamente da olive saella
100 g di olive "ammaccate"
sale q.b.

Per la salsa allo yogurt di bufala
200 g di yogurt di bufala
n.1 cucchiaino di olio d'oliva extravergine
n. 1 cucchiaino di succo di limone
sale q.b.
pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Polpo fresco cilentano, olio e olive "ammaccate" del frantoio "Pietra bianca" di Casalvelino, patate novelle dell'orto, yogurt di latte di bufala "Caseificio Vannullo"

Strumenti di cottura

Forno a convenzione, pentola.

Preparazione

Prendere il polpo (pulirlo e infornarlo a 96° a modalità vapore, successivamente scaldare le patate novelle (con tutta la buccia) e nel frattempo che polpo e patate cuociono preparare la salsa yogurt.

Prendere una ciotola, versare il nostro yogurt e aggiungere olio, sale, pepe e man mano che si mescola si aggiunge un po' di succo di limone e il gioco è fatto.

Una volta che la cottura del polpo e delle patate è terminata si procede pelando le patate e successivamente si schiacciano e si condiscono a piacere con l'olio extravergine di olive saella che dà un tocco in più rispetto alle altre tipologie di olio e sale.

Prendere il polpo e lo tagliare a cubetti quindi condirlo alla stessa maniera delle patate.

Per l'impiattamento prendere un coppapasta e posizionarlo al centro del piatto e iniziare a fare uno strato di patate schiacciate e uno strato di polpo a cubetti. Togliere il coppapasta e sopra al polpo aggiungere le olive "ammaccate", sul fondo del piatto con un cucchiaino fare delle bolle decorative di salsa yogurt e decorare a piacere. Servire tiepido.

Vino consigliato

Fiano "Valentina" della cantina Alfonso Rotolo di Rutino (Sa)