



Ricetta N. RE000386

Registrata in data 04 Apr 2016 alle ore 09:30

da ELENA MAGDA TAFURI

The Bloody Octopus

Mi sono ispirata al classico Bloody Mary ma riproponendolo come secondo piatto e rendendo protagonista il pomodoro San Marzano che per osmosi dipinge il polipo.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per il Polpo

Polpo 500 g

Court. Bouilont

Per la salsa al San Marzano

Pelati 500 g

Equiseda Q.B.

Sale Q.B.

Olio Q.B.

Per il dressing al San Marzano

Salsa al San Marzano 500 g

Gelatina fogli 5 g

Per la cipolla brulè

Cipolla Rossa Tropea n°1

Sale Grosso 300 g

Per la salsa di rapa rossa

Panna Animale 100 g

Rapa rossa 100 g

Gelatina in fogli 2 g

Sale q.b.

Pepe q.b.

Peperoncino q.b.

Per la crema di stracciatella

Stracciatella 300 g

Panna Animale 50 g

Per la salsa Blu Curacao

Blu curacao 200 g

Gomma di Guar 2 g

Preparazione

Per il polpo

In una pentola preparare un court-bouillont con aglio, un limone tagliato a metà, mirepoix e mazzetto aromatico. A freddo

aggiungere il polpo precedentemente pulito accuratamente e lavato, portare sul fuoco, far raggiungere il bollore e togliere dal fuoco dopo circa 20 minuti, lasciar raffreddare il polpo nel court-bouillont. Una volta freddo tagliare il polpo e metterlo in un sacchetto da sottovuoto insieme alla salsa al San Marzano, sotto vuoto al 90% in modo tale che per osmosi il polpo rilasci il sapore nella salsa e la salsa entri nelle fibre del polpo.

Per la salsa al San Marzano

Versare la pelata di San Marzano in un pentolino e portare sul fuoco, lasciare cuocere a fuoco moderato per circa 20 minuti, a questo punto aggiungere il sale, l'equiseda ed un filo di olio. Portare fuori dal fuoco ed emulsionando con un frullatore ad immersione aggiungere la gomma di guar fino a consistenza desiderata.

Per la cipolla brulè

Prendere una cipolla rossa di Tropea e metterla in un tegame insieme al sale grosso assicurandosi che la cipolla sia completamente circondata e ricoperta da quest'ultimo. Cuocere in forno a 190° per circa 20 minuti. Una volta raffreddata la cipolla pulirla e ricavare delle falde ed aiutandosi con un cannello l'effetto brulè alla cipolla.

Per la crema di stracciatella

Mettere la panna in un contenitore, portarla in microonde e riscaldarla per circa un minuto, una volta calda versare dentro la stracciatella il sale, il pepe ed un filo di olio. Aiutandosi con un frullatore ad immersione emulsionare la salsa fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Per la salsa rosa

Prendere una rapa, lavarla ed asciugarla, aiutandosi con un pelapatate pelarla, tagliarla a cubetti e metterla in un pentolino con dell'acqua, portarlo sul fuoco e far bollire per un paio di minuti. Portare via dal fuoco. Versare la panna in un contenitore, portarla in microonde a farla riscaldare, una volta riscaldata versarci dentro i cubetti di rapa e frullare usando un frullatore ad immersione, aggiustare di sale, pepe e peperoncino. Versarla in un padellino e portarla a 60° almeno aggiungendo successivamente la colla di pesce pre-reidratata in acqua fredda, lasciar sciogliere la gelatina, portare via dal fuoco, versarla in degli stampi di silicone e lasciar raffreddare.

Per la salsa al blu curacao

Versare il blu curacao in un pentolino e portarlo a 60° ed aggiungere la colla di pesce precedentemente re-idratata, togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.