

INSALATA DI POLPO E PATATE

— INGREDIENTI

—
PER 4 PERSONE

PER IL POLPO

1,5 kg polpo
200 g olio extravergine di oliva
6 grani di pepe bianco
2 rametti di timo
40 g buccia di arancia bio
60 g salsa citronette (vedi "Basi")

PER LE PATATE

100 g patate gialle
100 g patate viola
2 l acqua fredda
4 g sale
20 g aceto bianco

PER LA MAIONESE AL LEVISTICO

60 g maionese classica (vedi "Basi")
10 g purea di foglie di levistico

PER LA MAIONESE AL POMODORO PICCANTE

60 g maionese classica (vedi "Basi")
10 g salsa di pomodoro leggermente
piccante

PER LA GUARNIZIONE

germogli di borraggine
ciuffi di maggiorana
germogli di Vene Cress

LA NOTA DELLO CHEF

Con questa tecnica di cottura che utilizza il sottovuoto e la cottura in forno a vapore, il polpo risulta sempre morbido e mantiene tutto il suo sapore. L'abbinamento poi con le patate in due diverse consistenze e le maionesi, una fresca e l'altra leggermente piccante, trasforma una semplice insalata di polpo in una sinfonia di profumi e sapori.

PROCEDIMENTO

PER IL POLPO

Pulite il polpo, tagliate i tentacoli vicino alla testa. Mettete i tentacoli in due sacchetti da cottura, quattro per sacchetto.
Mettete 100 g di olio extravergine di oliva, 3 grani di pepe, un rametto di timo e 20 g di buccia di arancia per sacchetto. Condizionate al 99% e cuocete in forno a vapore a 85°C per 3 ore. Togliete dal forno e immergete in abbondante acqua e ghiaccio; lasciate raffreddare e conservate in frigorifero.

PER LE PATATE

Tagliate le patate a cubi di 2 cm per lato e lessatele separatamente in due casseruole con 1 litro di acqua fredda, 2 g di sale e 10 g di aceto bianco. Quando saranno cotte, scolatele e abbattetele in positivo, conservatele in frigorifero in un contenitore ermetico.

PER LA MAIONESE AL LEVISTICO

Mettete la maionese in una bacinella e amalgamatela con la purea di levistico: deve risultare lucida e cremosa.

PER LA MAIONESE AL POMODORO PICCANTE

Mettere la maionese in una bacinella e amalgamatela con la purea di pomodoro piccante, deve risultare lucida e cremosa.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Tagliate i tentacoli in pezzi di 2-3 cm, conditeli con la salsa citronette. Disponete in modo decorativo il polpo, le patate gialle, le patate viola, alcune gocce di maionese al levistico e alcune al pomodoro leggermente piccante. Guarnite con i germogli.

