

## POLPO SALTATO SU CROCCANTE DI PATATE ALL'ANETO



### Menù-Zutaten

110 g. Fiocchi - PC0

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Zutaten

q.b. sale

q.b. germogli

q.b. burro

q.b. parmigiano reggiano

375 g. latte

1 kg. polpo

q.b. Aneto fresco

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

**Verarbeitung ohne Gluten**

Per 6 persone.

Eviscerare e lavare il polpo, quindi lessarlo e lasciarlo raffreddare. Nel frattempo in una casseruola portare a ebollizione 250 g. d'acqua salata; aggiungere il latte e i fiocchi di patate. Quando il puré avrà raggiunto una consistenza cremosa, incorporare anche il burro, il parmigiano grattugiato e l'aneto tritato. Trasferire il composto in un sac à poche con punta rigata e, su di una placca precedentemente rivestita di carta forno, ricavare delle girelle del diametro di 11 cm. Cuocere in forno a 180°C per 15 minuti. A questo punto scolare il polpo dall'acqua di cottura e suddividerne i tentacoli che andranno poi saltati in padella insieme a un poco d'olio extra vergine. Distribuire al centro di ogni piatto una girella croccante di patate e accomodarvi sopra il polpo saltato. Completare con i germogli e un filo d'olio extra vergine.