POLPO SALTATO SU CROCCANTE DI PATATE ALL'ANETO



Menù Ingredients

110 g. Fiokki - PC0

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

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

Gluten Free

Gluten Free Method

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)