POLPO BOLLITO, SU CREMA DI ZUCCA E CETRIOLI CROCCANTI CON PESTO AL BASILICO



Ingredienti Menù

250 g. Crema di zucca - EC0K

25 g. Olio extravergine di oliva - EKC

Pesto alla genovese fresco - WH0X

Ingredienti

q.b. Prezzemolo o Basilico per guarnere

q.b. Brodo Vegetale

250 g. Cetriolo fresco

q.b. Salt & Pepper

N° 1 Limone

1 kg Polpo

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 5 Persone

Pulire il polpo e fare bollire in abbondante acqua con il limone intero tagliato a metà, fare cuocere sino a che il polpo risulti abbastanza tenero (il tempo di cottura molto spesso dipende dal tipo di polpo se di scoglio, sabbia, congelato o fresco.....) a cottura ultimata tagliare il tentacolo dalla parte più spessa in modo da ottenere tre medaglioni. A parte fate scaldare in padella l'olio di oliva, aggiungere il cetriolo tagliato a cubetto medio e saltare in padella regolando di sale e pepe, quindi tenere da parte al caldo. A parte scaldare in padella a fuoco lento la crema di zucca, aggiungendo gradualmente e mescolando il brodo vegetale sino a che la crema avrà raggiunto una consistenza mediamente morbida da poterla lavorare e mettere a specchio su piatto di servizio. Servire su piatto di servizio fondo ponendo sulla base del piatto la crema di zucca, i medaglioni di polpo, il cetriolo precedentemente preparato quindi guarnire con delle gocce di pesto alla genovese sul medaglione di polpo, del prezzemolo fresco ed un filo di olio extra di oliva.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)