TRIS DI POLPO

Chef: Diego Ponzoni

Ingredienti Menù

100 g Polpo intero già cotto - 1N9
10 g Olive taggiasche denocciolate - XL1
15 g Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X
20 g Olio extravergine di oliva - EKC
25 g Filone di polpo e totano da affettare - 1M1
40 g Hummus di ceci bio - ZC70B
40 g Patate pronte al naturale - Z62
5 g Dorati - TN1
q.b. Flower Mix Multicolor - 1716

Ingredienti

20 g sedano
25 g latte
q.b. Indivia belga
q.b. succo di limone fresco
q.b. prezzemolo
q.b. sale e pepe

Procedimento

Per l'insalata di polpo: tagliare a tocchetti il polpo e condirlo con olio extravergine d'oliva, sale, pepe e un goccio di succo di limone fresco. A parte tagliare le patate al naturale a lamelle e condirle con olio extravergine d'oliva, sale, pepe e prezzemolo. Tagliare anche il sedano a lamelle. Con l'aiuto di un coppapasta stendere le patate condite, in sequenza aggiungere il polpo e guarnire con il sedano e i pomodori Dorati.

Per il tentacolo grigliato: preparare una purea di patate facendo bollire le patate e schiacciandole con lo schiacciapatate. Montarle in planetaria per 2-3 minuti aggiungendo a filo il latte caldo e l'olio extravergine d'oliva aggiustando di sale e di pepe. Una volta montate mettere il composto in un sac à poche. Tagliare un tentacolo e scottarlo in padella antiaderente con un filo di olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale finché non sarà leggermente abbrustolito. Mettere sulla base del piatto la purea di patate montata. Adagiarvi sopra il tentacolo grigliato e finire con qualche goccia di pesto alla genovese e decorare con la miscela di fiori.

Per il carpaccio: tagliare a fette sottili il filone di polpo e totano. Prendere una foglia di indivia belga e riempire la base con l'hummus di ceci bio. Adagiarvi sopra il carpaccio e decorare con Mini Red e olive taggiasche. Terminare il piatto con un filo di olio extravergine d'oliva a crudo.

© 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)