

Il gusto è servito

scopri il tuo talento ai fornelli

Polpo cotto nella sua acqua con peperone in purezza

Ingredienti

- 1 polpo da 650grammi circa
- 1 peperone giallo
- 1 cipolla rossa
- 1 carota
- 2 acciughe sott'olio
- 1 bicchiere di latte
- olio evo, sale, pepe q.b.
- (opzionale 1 patata)

Procedimento

Per prima cosa lavate il polpo ed eliminate becco e occhi.

In un tegame antiaderente (la cosa migliore sarebbe di terracotta) versate un po' d'olio evo (3/4 cucchiaini) e rosolate leggermente il polpo con la carota e la cipolla. Una volta preso il tipico rosso, chiudete ermeticamente il tegame con della pellicola da cucina o con un coperchio appesantito da qualche oggetto che "sigilli" la chiusura.

Abbassate il fuoco al limite e cuocete per 45 min, dopodiché spegnete e lasciate raffreddare per lo stesso tempo.

Tagliate il peperone giallo a listarelle e rosolatelo in una pentola con un po' d'olio evo.

A metà cottura, aggiungete un paio di acciughe.

Quando i peperoni saranno morbidi, versateli in un frullatore con un po' di sale e mezzo bicchiere di latte.

Frullate fino ad ottenere una crema che andrete a setacciare per avere una salsa vellutata.

Opzionale: tagliate con una mandolina una patata e cuocetela in forno per renderla croccante.

Una volta pronto il polpo, porzionatelo.

Presentazione

Per questa portata è fondamentale un piatto fondo, dove metterete una base di salsa ai peperoni, adagiando sopra il polpo porzionato e, verticalmente, le patate croccanti. Qualche fiore per guarnire.