

# Il gusto è servito

scopri il tuo talento ai fornelli

## **Polpo a bassa temperatura rosolato su patate aromatizzate, zeste di lime e maionese di crostacei**

### Ingredienti

- 1 polpo da 650grammi circa
- 2 patate
- 5 carapaci di scampi o gamberi
- occorrente per una maionese base (olio, uovo, aceto, limone)
- 1 lime
- 2 noci di burro
- olio evo, sale, pepe q.b.

### Preparazione

Pulite il polpo, sciacquatelo e immergetelo 3 volte in acqua bollente per far arricciare i tentacoli. Mettetelo poi in una busta per il sottovuoto con un po' d'olio e chiudete.

Immergete nel bagno termo-statico per 2 ore a 65 gradi.

Nel frattempo bollite le patate in acqua salata con sale affumicato. Una volta pronte fatele intiepidire e sbucciatele.

Schiacciatele con l'aggiunta di poco olio e un po' di acqua di cottura.

Aggiustate di sale (sempre affumicato) e con un coppa pasta realizzate un cilindro alto circa 3 dita e tenete in caldo.

Fate una bisque di crostacei utilizzando i carapaci, un po' di burro e delle cipolle, facendo rosolare il tutto e aggiungendo acqua.

Una volta ridotta, filtrate bene schiacciando il tutto in modo da far uscire il succo.

Riducete ulteriormente sul fuoco e unite alla maionese che farete subito dopo.

In un pentolino versate dell'olio di arachide, portatelo a temperatura e immergete per pochi secondi il polpo, precedentemente tolto dal bagno termo-statico e tagliato a pezzi.

Tagliate il lime in zeste e fatele bollire 5 minuti con un pò di zucchero.

### Presentazione

Per far risaltare la portata, utilizzate un piatto nero o un'ardesia. Mettete al centro il cilindro di patate schiacciate affumicate, avvolgete qualche tentacolo sopra, mettete qualche goccia di maionese ai crostacei le zeste di lime e un ciuffo di prezzemolo