

## PICCOLI ROSTI DI PATATA CON POLPO E SALSICCIA

### INGREDIENTI (per 4 persone)

1 polpo da circa 700 gr  
1 carota  
1 gambo di sedano  
1 cipolla bianca  
1 foglia di alloro  
5 bacche di ginepro  
1 bicchiere di vino bianco  
400 gr di patate rosse  
burro chiarificato  
500 gr di salsiccia tipo luganega freschissima  
1 rametto di rosmarino  
olio EVO  
sale, pepe q.b.  
olio prezzemolato



### PREPARAZIONE

Sbucciate la cipolla e dividetela a metà; bruciatene la parte interna in un padellino antiaderente rovente.

In un pentolone capiente, preparate il court bouillon, aggiungendo all'acqua il vino bianco, la carota e il gambo del sedano tagliati, la cipolla e gli odori. Portate a ebollizione.

Nel frattempo, pulite il polpo: massaggiatelo con del sale fino per eliminarne le viscosità esterne, svuotate la sacca interna ed eliminate dente e occhi. Sciacquate accuratamente e procedete alla cottura: afferrando il polpo per la testa, immergete i tentacoli tre volte nell'acqua bollente, facendo "dentro e fuori" in maniera decisa. Tuffate completamente il polpo, abbassate la fiamma al minimo, coprite e lasciate cuocere circa tre quarti d'ora.

Terminata la cottura del polpo, portate la pentola sotto l'acqua e iniziate a raffreddarlo. Eliminate la pelle con il polpo ancora in pentola.

Tenete da parte i tentacoli, porzionateli in bocconi piccini, cospargeteli di olio EVO e, poco prima di servire, scaldateli al microonde per qualche decina di secondi.

Estraete la salsiccia dal suo budello e trasferitela in una bastardella dove la schiacterete, lavorandola con olio extravergine e rosmarino fresco tritato finemente a punta di coltello. Con un coppapasta (io lo prediligo di piccole dimensioni – circa 6 cm – in modo da ottenere più porzioni; ma potete tranquillamente scegliere la dimensione di vostra preferenza), create tanti piccoli hamburgerini dello spessore di 1,5 cm.

Dedicatevi alla preparazione dei rosti: lavate le patate ancora con la buccia; asciugatele, pelatele e grattugiatele con una grattugia a fori larghi (per velocizzare l'operazione, va benissimo anche l'accessorio del frullatore). Riponetele in uno scolapasta e lasciatele riposare per 5 minuti.

Dopodiché, strizzatele e procedete alla preparazione dei rosti, compattandoli uno a uno con i palmi delle mani e dandogli la forma di un disco dell'altezza di 1 cm, utilizzando lo stesso coppapasta impiegato per la salsiccia (così da avere la stessa dimensione e, successivamente, impilare un elemento sull'altro).

Utilizzando il coppapasta di 6 cm, dovrete aver ottenuto 10 dischi di salsiccia e 20 di rosti.



# mangiaredadio

Procedete alla cottura dei rosti: in una padella antiaderente, sciogliete una noce di burro chiarificato e riponete con cautela i vostri piccoli rosti. Cuoceteli per ogni lato 5 minuti a fuoco dolce e 2 a fuoco vivo, in modo da ottenere una crosticina.

Preriscaldate il forno a 180° e disponete su una placca un foglio di carta da forno. Create tanti piccoli “sandwich”, predisponendo un disco di rosti, adagiandovi nel mezzo l’hamburger di salsiccia e sopra, completate con un altro disco di rosti. Infornate per circa 10 minuti.

Impiattate, adagiando il vostro sandwich di rosti e salsiccia nel piatto. Sovrapponete su ciascuno un tentacolo di polpo, precedentemente porzionato.

Completate con qualche goccia di olio prezzemolato.