

## POLPO ARROSTITO CON ARACHIDI E GOCCE DI BALSAMICO SU CREMA DI CAVOLFIORE DEI COLLI BERGAMASCHI

### INGREDIENTI (per 4 persone)

1 polpo da circa un kilo  
1 carota  
1 gambo di sedano  
1 cipolla bianca  
1 foglia di alloro  
5 bacche di ginepro  
1 bicchiere di vino bianco  
1 cavolfiore dei colli bergamaschi  
½ scalogno  
3 manciate di arachidi tostate non salate  
aceto balsamico  
olio EVO  
sale, pepe q.b.



### 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 un'ora.

Sgusciate le arachidi e tritatele grossolanamente nel cutter.

Nel frattempo, lavate il cavolfiore e tagliatelo a pezzi piuttosto piccoli. Mettetelo in una casseruola a insaporire con un filo d'olio EVO e lo scalogno tritato grossolanamente. Aggiungete un filo d'acqua bollente, coprite con un coperchio e lasciate cuocere una ventina di minuti.

Quando sarà sufficientemente morbido, trasferire nel frullatore e riducete in una crema liscia e omogenea. Aggiungete olio a filo d'olio a filo, per ottenere un aspetto brillante. Regolate di sale e pepe.

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, cospargeteli di olio EVO e, poco prima di servire, arrostiteli in una padella in teflon rovente.

Servite, adagiando una cucchiata di crema al cavolfiore, un cucchiaino di arachidi e porzionando il polpo. Decorate con gocce di aceto balsamico.