

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 mela verde
Aromi vari di stagione
5 bacche di ginepro
1 bicchiere di vino bianco
400 gr di patate
burro chiarificato
250 gr di **Burola** o salsiccia magra
65 g di Scorzone *Tuber Aestum* Vitt
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 il gambo del sedano e la mela 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 10 volte nell'acqua bollente, facendo "dentro e fuori" in maniera decisa, per arricciare le estremità sottostanti. 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, grigliateli su una piastra rovente per un paio di minuti.

Mettete a bagno il vostro tartufo estivo *Tuber Aestum* Vitt in acqua fredda per 5 minuti, per eliminare la terra. Proseguite la pulizia sotto acqua corrente fredda, spazzolandolo accuratamente con un pennellino. Tamponatelo e asciugatelo. Tenete da parte qualche lamella che utilizzerete per la decorazione e grattugiate il restante tartufo. Aggiungete olio EVO che, grazie alla sua acidità, intaccherà gli aschi del tartufo che contengono le spore, facendoli aprire e rilasciando al meglio i profumi. Aggiustate di sale e pepe e aggiungete la Burola. Lavorate il tutto con le mani. Con un coppapasta di circa 6 cm ottenete 4 mini-hamburger che lascerete a temperatura ambiente.

Dedicatevi alla preparazione dei rosti: lavate le patate ancora con la buccia e mettetele in acqua fredda salata; fatele cuocere lasciandole al dente. Sbucciatele, lasciate raffreddare e grattugiatele. Formate 4 frittatine, compattando le 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, in un coppapasta di circa 10 cm. Mettete in frigo o abbatteteli, in modo che non si disfino durante la cottura.



mangiaredadio

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

Impiattate, adagiando il rosti di patate sul fondo e posizionandovi sopra l'hamburger di Burola. Sovrapponete su ciascuno qualche tentacolo di polpo, precedentemente porzionato e completate con qualche lamella di tartufo.