

POLPO CROCCANTE CON CREMA DI CAVOLFIORE, SEDANO CROCCANTE E IL SUO OLIO E NOCI AL SALE AROMATICO

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
cavolfiore bianco piccolo
latte q.b.
2 gambi di sedano con foglie
6 noci
olio EVO
sale, pepe q.b.



PREPARAZIONE

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:

A) Lo Chef consiglia di cuocere il polpo sottovuoto, alla temperatura di 85° per due ore e mezza.

B) Se non disponete di questo sistema di cottura, preparate il court bouillon nella maniera tradizionale: sbucciate la cipolla e dividetela a metà; bruciatene la parte interna in un padellino antiaderente rovente. In un pentolone capiente, aggiungete all'acqua il vino bianco, la carota il gambo del sedano e la mela tagliati, la cipolla e gli odori. Portate a ebollizione.

Afferrate 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.

A) Lavate, mondate e riducete a ciuffetti il cavolfiore. Confezionateli nei sacchetti da sottovuoto con una percentuale del 20% di latte e cuoceteli per 40 minuti a 85°.

B) Lavate e mondate il cavolfiore e bollitelo per 10 minuti in acqua leggermente salata con una piccola percentuale di latte.

Passate il cavolfiore al mixer sino a ottenere una crema liscia e lucida. Se necessario, utilizzate un goccio del liquido di cottura. In ultimo, aggiustate di sale.

Pulite il sedano, separando gambo e foglie. Sbollentate le foglie in acqua leggermente salata, raffreddatele, strizzatele e frullatele con abbondante olio EVO. Filtrate con un filtro del caffè americano o con un colino a maglie fini. Raffreddate l'acqua di bollitura delle foglie e conservarla.



mangiaredadio

Ottenete dai gambi di sedano una julienne sottile e fatela marinare nell'acqua fredda delle foglie, precedentemente ottenuta. L'ideale, sarebbe lasciar marinare in sottovuoto, al fine di ottenere un risultato trasparente, lucido e al contempo croccante.

Sgusciate le noci e salatele con un mix di sale grosso ed erbe aromatiche a piacere e tritatele al cutter.

Rosolare i tentacoli del polpo in padella con un filo d'olio EVO, al fine di ottenere una crosticina.

Impiattate come da immagine, posizionando sul fondo uno specchio di crema di cavolfiore, il polpo, il sedano croccante e qualche noce spezzettata grossolanamente. Rifinite il piatto con qualche goccia di olio alle foglie di sedano.