Pomì
O Così. O Pomì.

“Pur”pette al sugo



Tempo di preparazione: 270 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Patate: 600 gr
- Piovra: 400 gr
- Seppie: 400 gr

Preparazione

Il grande classico **polpo e patate** in una rivisitazione innovativa e attenta allo spreco. In questa ricetta un elemento di scarto come l'acqua di cottura diventa ingredente prezioso per creare un sugo d'accompagnamento fresco e delicato. Sarà amore al primo assaggio!

Pulisci la piovra privandola della pelle e del becco, quindi cuocila a 85° gradi per 4 ore.

In un altro tegame lessa le patate con la buccia in acqua leggermente salata per una ventina di minuti, finché non potrai pungerle agevomente. Pulisci le seppie e sigillale sottovuoto in una busta, quindi cuocile in acqua a 65° per 15 minuti, prelevale e senza rimuoverle dal sacchetto abbatti la temperatura in un bagno di acqua e ghiaccio. Quando saranno perfettamente fredde, mettile a congelare nel freezer.

Scola la piovra, conservando un po' di acqua di cottura, taglia i tentacoli a rondelle e **amalgama le patate lessate** e schiacchiate, condendo con olio, sale e pepe. Forma con le mani delle polpette che farai rosolare in padella con un po' di olio quindi trasferisci il tegame in forno e termina la cottura a 185° in 5 minuti.

Prepara la salsa facendo addensare leggermente 400 grammi di acqua di cottura della piovra con la passata di pomodoro, regola di sale e versala a specchio nelle fondine di servizio. Componi il piatto aggiungendo sopra una sottile julienne di seppie, affettandole congelate per facilitare l'operazione.

Ricetta di Franco Aliberti

Ph. credits Andrea Piffari

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 100 gr

