

Polpo arrostito "polenta" cruda e capperi di Salina

ricetta dello Chef
Alfredo Russo

del ristorante
Dolce Stil Novo alla Reggia
Venaria Reale (TO)

dedicato a
La princesse de milan
*(da La tempesta
di Shakespeare)*
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per il polpo

Staccare il corpo del polpo dai tentacoli, pulire la sacca e privarla della pelle che la ricopre.

Togliere l'occhio e il becco, eliminare la pelle dai tentacoli e lavare le parti ottenute.

In una pentola portare a ebollizione l'acqua con le verdure. Immergervi il polpo e cuocerlo per circa 50 minuti, finché risulti tenero. Salare verso fine cottura e lasciar raffreddare in pentola.

Sgocciolate il polpo lessato, tagliarlo a pezzi e farlo rosolare in una padella con un filo di olio a fiamma vivace, in modo da renderlo croccante.

Ingredienti per 4 persone

1 polpo di circa 900 gr; 3 lt acqua; 1 costola di sedano; 1 carota; 1 cipolla; sale; olio extravergine d'oliva

Procedimento per i capperi

Dissalare i capperi in acqua, scolarli, asciugarli e tritarli grossolanamente.

Ingredienti

2 cucchiaini di capperi di Salina

Procedimento per la "polenta cruda"

Frullare il mais con alcuni cucchiaini di olio, aggiustare di sale e passare al setaccio.

Scaldare la "polenta" a bagnomaria.

Ingredienti

400 g di mais in scatola; olio extravergine d'oliva; sale

Presentazione del piatto

Velare i piatti con la "polenta" cruda, cospargerla con i capperi tritati e disporvi sopra il polpo saltato. Completare con un filo di olio e servire.

Ingredienti olio extravergine d'oliva

Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

ERBALUCE DI CALUSO DOC 2008

La scelta cade su questa annata perché conferisce al colore paglierino caldi riflessi dorati, preludio al bouquet dai profumi intensi ed evoluti di frutta esotica con una spiccata nota di mango. Il gusto richiama le percezioni olfattive e ha pienezza di corpo, freschezza e persistenza adatte a sostenere i toni aromatici intensi del piatto.

Acqua... con bollicine [abbinamento alla ricetta proposto dagli esperti Lauretana]

La complessità del gusto e degli aromi della preparazione di mare e terra, richiede un'acqua che sia avvolgente e dolcemente sferzante, fresca e vibrante al palato, nel vivace gioco di valorizzazione dei sapori.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net