



POLPO CON BUFALA, PURE' DI RUCOLA, POMODORINO CONFIT E CHIPS DI PROSCIUTTO CRUDO

PREPARAZIONE:

Mettiamo fuori dal frigo la crema di bufala (B 2/5) e i pomodorini confit (B 4/5) e portiamolo a temperatura ambiente.

Mettiamo sul fuoco a fiamma medio/alta una padella antiaderente dove andremo a grigliare il nostro polpo (B 1/5).

Riscaldiamo quindi in microonde la sacca a poche contenente il purè di rucola (B 3/5) per 1 minuto.

N.B. Opzione se non avete a disposizione un microonde: è possibile scaldarla a bagno maria:.

Mettiamo 3 dita d'acqua in un tegame più largo e basso, e dentro questo tegame appoggiamo un pentolino più piccolo con dentro la nostra sacca a poche, chiudiamo con il coperchio e lasciamo sulla fiamma media circa 15 minuti fino a quando il nostro purè sarà ben caldo. Quindi se decidiamo di procedere con il riscaldamento del purè tramite bagnomaria, andrà fatto prima di tutti gli altri passaggi

Ora che la nostra padella è ben calda possiamo abbassare leggermente la fiamma, condire i tentacoli di polipo con pochissimo sale, pepe e olio e iniziare la cottura. Ci vorranno circa 3 minuti per lato.

IMPIATTAMENTO:

Quando il polpo sta per terminare la sua cottura, iniziamo l'impiattamento con la crema di bufala. Utilizzando un cucchiaio stendiamo la crema di bufala in tre punti diversi del piatto, poi su ognuna di queste "macchie" posizioniamo un tentacolo, dove vicino andremo a mettere un rametto di pomodorino confit, e un po' di purè di rucola.

Terminiamo il nostro piatto appoggiando sopra le chips di prosciutto crudo (B 5/5) e un filo d'olio evo di qualità.



ALLERGENI:

