

Splash, un polpo a Milano



Carnevale a **Milano** e` da poco passato, ma i coriandoli colorati rimarranno a terra ancora per qualche giorno... cosi` come le citta` festeggiano questa ricorrenza, anche io in cucina ho voluto rendere omaggio a questa festivit` cattolica con un piatto **super colorato**, particolare e ovviamente privo di carne (carnevale dal latino **carnem levare**]"eliminare la carne").

La ricetta di oggi ha come protagonista il **polpo**, che non e` cosi` difficile da preparare come si possa pensare, anzi! Basta avere una pentola a pressione ed in pochissimo tempo il gioco e` fatto ottenendo un risultato sorprendente, parola di Fischio!

Avevo in mente due preparazioni differenti con gli stessi ingredienti per questa settimana, ma alla fine ha vinto questa che secondo me e` la piu` scenografica. Un **finger food** davvero notevole, saporitissimo e stuzzicante. Vi consiglio di prepararne in abbondanza perche` come per le ciliegie "una tira l'altra" :)

Con questa ricetta partecipo all'iniziativa di **Gluten free Travel & Living**, il [100% Gluten Free \(fri\)Day](#)



Splash, un polpo a Milano



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per le chips di patate:

1 patata di media grandezza;

olio di semi di arachide;

sale q.b.

Per la crema di patate viola:

3 patate viola piccole;

200 millilitri di brodo vegetale (oppure acqua di cottura);

1 noce di burro (facoltativa);

olio E.V.O. q.b.;

sale q.b.

Per il ragù di polpo:

1 polpo surgelato piccolo (500 grammi circa);

1 spicchio di aglio;

1 carota;

1 sedano;

1/2 cipolla;

olio EVO q.b.;

pepe q.b.;

sale q.b.;

aromi a piacere.

Per la salsa alla melagrana:

1 melagrana (oppure 100 millilitri di succo);

1 cucchiaino di maizena;

Sale q.b.

Per la crema di coste:

8 bietole (coste);

olio E.V.O. q.b.;

sale q.b.

Per la composizione:

aceto balsamico di Modena I.G.P.;
pepe q.b.

*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

Le chips:

Lavate la patata, asciugatela e senza sbucciarla tagliatela molto finemente (poco meno di 1 millimetro) con l'aiuto di una mandolina. Tamponate le fette una ad una con della carta assorbente per asciugarle bene. Versate l'olio di semi di arachide in una padella e, quando avrà raggiunto la temperatura massima di 160°, immergetevi le fette di patate (poche alla volta): non appena avranno finito di sfrigolare e saranno diventate dorate, toglietele velocemente dall'olio con una schiumarola facendole scolare e adagiatele su di un vassoio foderato con carta da cucina, quindi salatele. Disponete le chips di patate ben sparpagliate, cercando di non sovrapporle, in modo che l'olio in eccesso venga assorbito dalla carta e le chips si raffreddino e asciugino contemporaneamente. Le chips di patate devono risultare molto croccanti, poiché in caso contrario, vorrà dire che non le avrete tagliate abbastanza sottilmente.

La crema di patate:

Lavate le patate e lessatele in abbondante acqua salta per il tempo necessario. Una volta cotte pelatele e frullatele con un mixer ad immersione insieme ad un pizzico di sale, il brodo e una nocina di burro (se vi piace). Dovrete ottenere una crema liscia ed omogenea, eventualmente aggiungete dell'altro brodo per renderla più morbida. Assaggiate e regolate di sale se necessario.

Il ragù:

Cuocete il polpo ancora congelato per quindici/venti minuti circa dal fischio in pentola a pressione con un filo di olio, due dita di acqua, aglio ed aromi a piacere. Una volta cotto fate raffreddare la pentola ancora chiusa e quindi apritela. In questo modo il polpo risulterà, ancora più tenero e avrà riassorbito parte dei suoi succhi.

Mentre il polpo cuoce lavate e mondate il sedano, la carota e la cipolla creandone a coltello una brunoise (dei piccoli cubetti). Ora in una padella scaldare un filo di olio e fatevi soffriggere le verdure cuocendole per una decina di minuti a fiamma bassa. Aggiungetevi quindi il polpo tagliato anch'esso della stessa grandezza della brunoise di verdure e mescolate per bene gli ingredienti.

La salsa alla melagrana:

Tagliate a metà la melagrana e spremetela (come con le arance) per ottenerne il succo che dovrete poi filtrare eliminando così eventuali semi. Versatelo ora in un pentolino e scaldatelo a fiamma bassa. Quindi stemperate un cucchiaino di maizena con un po' di succo e poi versatelo insieme all'altro nel pentolino. Salate leggermente, continuate la cottura per qualche minuto e spegnete la fiamma lasciando che il tutto si addensi.

La crema di coste:

Lavate le coste, con un coltellino incidete ed eliminate la parte bianca (il gambo). Lessatele in abbondante acqua per un minuto quindi raffreddatele immediatamente in acqua e ghiaccio per fissarne il colore e bloccarne la cottura. Ora frullatele con un mixer ad immersione, un po' di olio ed un pizzico di sale.

Dovrete ottenere una crema densa che, se vorrete, potrete setacciare per renderla più liscia ed eliminare le fibre delle coste.

La composizione:

In un piatto piano versate a schizzo un po' di salsa alla melagrana. Condite le patatine con un po' di ragù di polpo, una gratata di pepe, un po' di crema di patate e di costa. Completate il piatto con qualche goccia di aceto balsamico e qualche petalo colorato.