

POLPO ARROSTITO, PATATE, SCALOGNO COTTO NEL CAFFE E GRAN CAMPIDANO

Ingredienti:

- Polpo, 4 tentacoli da 100 gr
- Crema di patate, 20 gr
- Purea di patate al limone, 10 gr
- Scalogni al caffè, 6
- Fonduta di Gran Campidano, 10 gr

Per salsa orientale:

- 200 cl salsa soia
- 200 cl salsa panda
- 50 cl salsa pesce thai
- 30 gr sale
- 100 cl acqua
- Peperoncino di Aleppo q.b.

Frullare tutto insieme e mettere in un biberon.

Per la crema di patate:

- 350 gr latte intero Arborea
- 4 tuorli
- 350 gr patate cotte
- 250 gr burro Arborea
- Sale pepe q.b.

Schiacciare le patate e metterle in una casseruola con latte, burro e tuorlo, far scaldare e frullare tutto. Passare al chinois e finire con sale e pepe.

Per il purè di patate al limone:

- 350 ml latte Intero Arborea
- 4 tuorli medi
- 350 gr patate
- 250 gr burro Arborea
- Sale, pepe q.b.

Cuocere le patate di medie dimensioni a vapore a 82°C sino a cottura e passarle allo schiacciapatate. Scaldare il latte, aggiungere le patate e montare in planetaria, aggiungere il burro fuso alternando con i tuorli.

Finire con il sale e pepe.

Mettere in sacco da pasticceria.

Per lo scalogno al caffè:

Sistemare gli scalogni con la buccia sotto caffè in polvere, cuocere a 100°C per 3h. Pulire e tagliarli a metà.

Per la fonduta Gran Campidano:

- 125 gr latte intero Arborea
- 90 gr Gran Campidano

Frullare al termonix a 90°C, se necessario aggiungere maizena.

IMPIATTAMENTO

Arrostire il polpo in padella e sfumare con salsa orientale.

Mettere sul fondo del piatto la crema di patate, fare tre spuntoni di mousse e adagiarvi sopra gli scalogni.

Mettere al centro il tentacolo di polpo e finire con la fonduta di Gran Campidano.

Decorare con erbe aromatiche.