

Alessandro Borghese Kitchen Sound, polpo arrostito su crema di piselli

borghese-13-ada2fefc



POLPO ARROSTITO SU CREMA DI PISELLI

TEMPO: 45 min

COSTO: alto

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

1kg polipo

200g pisellini

2 coste di sedano

1 carota

1 cipolla

10 pomodorini confit

50g pancetta

Acqua di 1 provola affumicata

50g provola affumicata

Scorza di 1 arancio

1 spicchio d'aglio

Zucchero q.b

Sale e pepe q.b.

Olio evo q.b.

Maggiorana q.b.

Salvia q.b.

Basilico q.b.

Origano q.b.

Menta q.b.

Prezzemolo q.b.

Preparazione:

Preriscalda il forno a 180 gradi (ventilato).

Taglia a metà i pomodorini confit, posizionali su una placca da forno ricoperta di carta e condisci con: trito di erbe aromatiche (maggiorana, salvia, basilico), aglio tagliato a lamelle sottili, scorza d'arancio, sale, zucchero e olio extravergine di oliva. INFORNA per 10 minuti circa!

Porta a ebollizione l'acqua per il polipo. Aromattizza l'acqua aggiungendo il sedano, la carota, la cipolla, la salvia, l'origano e la menta.

Raggiunto il bollore versa il polipo e cuocilo per 20 min circa (toccatelo durante la cottura per capire la morbidezza).

Per la crema di pisellini, trita a coltello 1/2 cipolla e la pancetta affumicata e rosolali in padella con un filo di olio extravergine di oliva. Quando la cipolla appassisce, versa: qualche mescolo di acqua della profola affumicata e i pisellini. Aggiusta di sale e pepe.

Terminata la cottura dei pisellini, frulla il composto con un mixer ad immersione fino ad ottenere una crema. Setaccia la crema aiutandoti con una marisa.

Scola il polipo e ricava i tentacoli. Arrostitisci in padella per qualche minuto i tentacoli con un filo di olio extravergine, così da renderli croccanti.

Sforna i pomodorini.

Impiattiamo!

Posiziona al centro del piatto la crema di pisellini, adagia i tentacoli di polipo arrostiti e decora con pezzettini di provola affumicata, pomodorini confit appassiti al forno, erbe aromatiche (origano, maggiorana, prezzemolo), un giro di olio extravergine di oliva e pepe di mulinello.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno