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. Aromattiza 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 uan marisa.
Scola il polipo e ricava i tentacoli. Arrostisci 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