

Polpo con crema di scarole e patate, alla colatura di alici

PER UN OLIO TANTO DELICATO E *CORPOSO* AL TEMPO STESSO, HO PROVATO AD IMMAGINARE UN PIATTO FATTO DI CONTRASTI.

Tra la callosità del polpo e la cremosità del passato di scarola, innanzitutto. Ma anche tra la delicatezza delle sue carni e la sapidità della colatura.

Gli ingredienti:

Un polpo verace,

due cespi di indivia (scarola)

colatura di alici

2 patate lesse, di medie dimensioni

Olio Terre di Siena

aglio

sedano, carota e cipolla per bollire il polpo

sale grosso (io lo macino al momento, in modo da ottenere una dimensione intermedia tra sale grosso e sale fino).

Innanzitutto il polpo. Come si fa a capire che sia verace si sa: doppia fila di ventose lungo i tentacoli. Poi, se avete la fortuna di trovarlo fresco a buon prezzo - capita, di rado ma capita, anche qui in pianura Padana - approfittatene. Altrimenti, andate pure di congelato: per questo tipo di preparazione la congelazione aiuta regalando morbidezza. La preparazione di questo, poi, non è affatto difficile: occorre solo avere tempo per far raffreddare il polpo nella sua acqua (altrimenti si seccerebbe, diventando duro). Si mette quindi sul fuoco una pentola piena di acqua, vi si immergono le verdure e si porta a bollore. Non appena l'acqua bolle, si cala il polpo per tre o quattro volte (in questo modo si arricceranno i tentacoli, cosa che esteticamente mi piace molto) e lo si immerge. Poi, si lascia cuocere per un tempo variabile a seconda delle dimensioni del polpo: bisogna stare attenti a non cuocerlo troppo, altrimenti scuocerebbe durante il raffreddamento. Per cui meglio controllare infilzandolo con una forchetta: questa deve penetrare incontrando ancora una buona resistenza. A questo punto potete spegnere e far raffreddare: al momento di tagliarlo sarà perfetto.



Intanto, preparate la crema di verdura. Innanzitutto riducetela in foglie e poi lavatela. Poi sbollentatela velocemente (un minuto in acqua bollente, al massimo due: non di più. Serve a togliere l'amaro), scolatela - tenendo da parte un po' di acqua di cottura - e mettetela a raffreddare in acqua in cui avrete immerso una ventina di cubetti di ghiaccio. Questo è un passaggio non necessario, dal punto di vista del sapore: serve a preservare il colore della verdura, mantenendo un verde vivace, non marroncino insomma, anche dopo che avrete soffritto. Una volta fredda, gocciolatela e soffriggetela a fuoco dolce in olio in cui avrete fatto soffriggere un paio di spicchi di aglio. Una sola raccomandazione: il fuoco deve essere dolce, la temperatura bassa: non bisogna fare un vero e proprio soffritto, piuttosto bisogna "ammorbidire" la verdura nell'olio caldo (in modo da regalare morbidezza alla crema). Lasciate raffreddare, passate l'indivia al minipimer insieme ad una tazzina dell'acqua di bollitura e poi passatela a chinoise in modo da avere una crema morbida e setosa.

Ora, tutto è pronto. Il piatto viene preparato al momento di servire: un paio di cucchiaini di crema di verdura sul fondo di un piatto, due tre fettine di patata e - sopra - il polpo tagliato a pezzetti. Per rifinire, un giro di colatura di alici (solo sulla crema di verdura) e uno di olio.

Leggi il post su [Scatti Golosi](#)