

Patata soffiata con polpo alla brace e pomodorini confit

Per voi la ricetta consigliata da Onaoo, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio d'Oliva, con l'Olio Extravergine di Oliva "Tenero Ascolano".

Patata soffiata con polpo alla brace e pomodorini confit

INGREDIENTI PER 4 PAERSONE

400 GR DI PATATE DI PIETRALUNGA

100 GR DI PORRO

100 DI SCALOGNO

700 GR DI POLPO

8 POMODORINI PACHINO

LIME

Tostare in una casseruola il battuto di porro e scalogno, sbucciare la patate e tostarle insieme al battuto.

Non raggiungete mai il così detto soffritto ma una semplice tostatura immergete le patate sbucciate sfumate con del verdicchio e ricoprite le patate con del brodo vegetale.

Mandate il tutto in cottura sino a che le patate non sono pronte per essere passate al passatutto. Successivamente metteremo la vostra purea in un frullatore dove aggiungeremo una spolverata di lime e a patate tiepide frulleremo velocemente il tutto con due cucchiaini di olio d'oliva di cultivar ascolana Tenera.

Per i pomodorini confit : spaccheremo in due i pomodorini e li condiremo con sale grosso e zucchero di canna e li manderemo in forno ad una temperatura di 70 gradi per circa 7 ore

In forno o meglio alla brace avremo cotto il nostro polipo che adageremo scaloppandolo sulla nostra patata soffiata.