



# Cappuccino di polpo

Secondi



**Polpo pulito**  
AL NATURALE

**4 persone**  
PORZIONI

● ● ●  
DIFFICOLTÀ

**30 minuti**  
PREPARAZIONE

## Ingredienti

- 2 polpi Arbi
- 4 patate
- sale e pepe q.b.
- olio extravergine di oliva
- prezzemolo
- 200gr di latte

## Preparazione

- ✓ Scongela i polpi Arbi sotto acqua corrente, fai bollire dell'acqua, quindi versaci i polpi e fai cuocere per circa 20 minuti.
- ✓ Passati i 20 minuti, spegni il fuoco e lascia riposare i polpi nell'acqua di cottura.
- ✓ Nel frattempo metti a bollire le patate, fino a quando non saranno della cottura giusta per essere schiacciate.



- ✓ Pela le patate e con l'ausilio di uno schiacciapatate oppure di una forchetta riduci a purea, aggiungi il latte, il sale e il pepe, mescolando bene gli ingredienti.
- ✓ Quindi scola i polpi, tagliali a tocchetti/rondelle (avendo cura di lasciare qualche piccolo tentacolo per la decorazione finale) e disponi in tre strati gli ingredienti in un bicchiere, aiutandoti con una sac a poche per



le patate, con questa sequenza: purea di patate, polpo, olio e prezzemolo, un ulteriore strato di purea di patate.

- ✓ Guarnisci quindi con i tentacoli di polpo, spolverando di prezzemolo e aggiungendo un filo di olio. Buon appetito!



## Consiglio dello Chef

### **Polpo lessato... tenero!**

Prima di bollire il polpo, si può immergere in acqua bollente per 2/3 volte con l'ausilio di un mestolo o di una schiumarola, in modo tale che i tentacoli si arriccino, quindi immergerlo definitivamente e procedere con la cottura: per 20 minuti circa (polpo di media misura, altrimenti 5-10 minuti in più per polpi grandi).

Quando cuoce, togliere la schiuma che si forma in superficie. A cottura ultimata lascia raffreddare il polpo nella sua acqua di cottura, quando sarà tiepida scolare e servire a piacimento.

*Buon appetito!*