



Polpo piastrato su vellutata di castagne

Primi



Polpo pulito
AL NATURALE

4 persone
PORZIONI

● ● ●
DIFFICOLTÀ

60 minuti
PREPARAZIONE

Ingredienti

- 1 confezione di Polpo Arbi da 500g
- 500g di castagne
- 10 pomodori datterini
- Olive taggiasche
- Olio extravergine di oliva
- Zuccherino q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Brodo vegetale (carota, sedano e cipolla)

Preparazione

- ✓ Prepara un brodo vegetale con carota, sedano e cipolla dove metterai a cuocere i polpi per 25 minuti circa. Nel frattempo fai bollire anche le castagne per 15 minuti circa.
- ✓ Mentre polpo e castagne cuociono, metti i pomodori datterini nell'acqua a bollire e scotta per 1 minuto circa, quindi sbucciali aiutandoti con un coltellino. A questo punto tagliali in quattro e togli la parte interna e i semi, in modo da lasciare solo la polpa esterna.



- ✓ Aggiungi sale, zucchero e olio, disponili in una teglia munita di carta da forno, quindi inforna a 200°. Quando cominceranno a imbrunirsi, togli dal forno.
- ✓ Sbuccia le castagne e passale con un mixer da cucina, aggiungendo qualche cucchiaino del brodo di cottura



del polpo per ottenere una crema liscia e vellutata, aggiusta di sale e pepe.

- ✓ Infine passa il polpo bollito intero in una padella antiaderente cercando di arrostarlo bene da tutti i lati. Snocciola le olive e tagliale a piccole scagliette.



Presentazione

Versa la vellutata di castagne ben calda (se necessario riscaldala) sul fondo di una scodella, adagiaci sopra il polpo piastrato intero, guarnisci con i pomodorini caramellati e le scagliette di olive. Condisci il tutto con sale, pepe e un filo di olio a crudo.



Buon appetito!