

Tentacoli di polpo alla piastra su insalata di carote multicolor al burro e timo

Quella che voglio condividere con voi oggi è un'altra ricetta imparata al corso di cucina che feci qualche anno fa. 4 serate a tema misto inaugurate da uno straordinario chef stellato

, che con professionalità ed eleganza, ci ha guidati nell'affascinante mondo dei piatti a base di pesce. Quel che mi ha completamente rapita nel guardarlo lavorare, sono state la sua tranquillità e il pieno rispetto per le materie prime lavorate. Così senza perdere troppo tempo ho acquistato un bel polpo di dimensioni medie (per 2 persone) e l'ho cucinato cercando di seguire lo stesso procedimento, ma soprattutto mettendo in atto i consigli che ci ha regalato. Ebbene il risultato non ha deluso ne' me ne' mio marito, ansioso di assaggiare i nuovi piatti. Il sapore c'è tutto, semplice e delicato, per tentacoli teneri, ma soprattutto integri, che conservano le loro naturali ventose e la bellezza del piatto. Così più che una ricetta, voglio condividere i consigli preziosissimi che ci diede per la cottura del polpo. Mosse semplici, che non conoscevo, ma che ho potuto mettere in pratica senza grandi spese o tecniche troppe professionali. Ecco a voi i semplici trucchi che rendono questo polpo un piatto davvero speciale, tenero e saporito, letteralmente da leccarsi i baffi.

Per completare la mia ricetta, ho aggiunto un'insalata di carote multicolor, leggermente lessate poi saltate in padella con burro, timo e aceto di riso. Ed ecco un insalata molto gradevole, profumata, sana e leggermente croccante per bilanciare la sublime morbidezza del polpo.

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE:

PER I POLIPI:

- 2 polpi medi
- 2 carote
- 2 gambi di sedano
- 2 scalogni
- 4 foglie di alloro fresco
- 8-10 grani di pepe nero
- Qualche rametto di prezzemolo
- 20 ml di vino bianco
- 3 litri di acqua
- 30 g di sale
- olio extravergine di oliva di buona qualità

PER IL CONTORNO:

- 1 vaschetta di carote multicolore miste (bianche, arancioni, gialle e viola)
- 30 g di burro
- 2 cucchiaini di aceto di riso
- 1 cucchiaio colmo di foglie di timo
- sale fino
- pepe macinato fresco

PROCEDIMENTO:

Il primo consiglio che ci ha donato lo chef riguarda proprio il liquido di cottura del nostro polpo. Non si tratta infatti di una semplice acqua salata ma di una concentrazione simile alla salinità del mare. Questo piccolo accorgimento manterrà tenero e inalterate le proprietà del polpo poiché ci sarà un equilibrio tra la salinità dell'acqua di cottura e la naturale salinità della polpa di mollusco. Per raggiungere questo equilibrio basterà dosare 10 g di sale per ogni litro di acqua, ad esempio 30 g di sale per 3 litri di acqua.



Una volta raggiunta questa concentrazione di salinità nell'acqua possiamo profumare il nostro brodo di cottura con gli odori che preferiamo. Io ho aggiunto come insegnato carota, sedano, scalogno, alloro, prezzemolo, pepe in grani e poco vino bianco, ma potete sbizzarrirvi secondo il vostro gusto.



Portare a bollire il brodo di cottura poi immergervi il polpo già ben lavato e privato degli scarti. Attendere quindi che l'acqua riprenda il bollire poi calcolare 40- 45 minuti di cottura per un polpo di dimensioni medie.

Un altro prezioso consiglio riguarda la modalità di cottura che non dovrà essere un'ebollizione violenta ma piuttosto un sobbollire con il coperchio socchiuso questa delicatezza permetterà al polpo di cuocere senza deteriorarsi e rovinarne quindi l'aspetto finale del prodotto con la rimozione delle ventose o la rottura della pelle.



Terminata la cottura lasciare raffreddare il polpo nell'acqua di cottura.



Nel frattempo sbucciare e lavare le carote, poi lessarle per 10 minuti avendo cura di cuocere in pentole separate le carote chiare, dalle carote viola per mantenere inalterati i colori di ogni varietà.



Una volta raffreddato estrarre il polpo dal liquido di cottura, tagliare i tentacoli alla base e per facilitare l'ultimo passaggio sulla piastra, infilarli su spiedi di legno.



Tagliare le carote lessate a spicchi e saltarle in padella a fiamma viva per 4-5 minuti con il burro, l'aceto di riso, le foglie di timo, una macinata di pepe e un pizzico di sale.



Cuocere due minuti per lato i tentacoli di polpo già lessati, sulla piastra di ghisa ben calda o se preferite sulla griglia



Impiattare ogni porzione con un letto di insalata di carote al timo e qualche tentacolo di polpo, condire con un filo di olio extravergine di oliva e servire caldo.

