LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

# POLPO CROCCANTE CON CREMA DI BROCCOLI E PIZZO AL NERO DI SEPPIA

ACCOMPAGNATO DA "SPERGOLA DEL CAMPANONE"





Spergola del Campanone

## INGREDIENTI

1 polpo da 800/900 g lessato e condito con olio, sale e pepe
50 g di fagiolini mondati e tagliati a metà
100 g di taccole mondate e tagliate a pezzi
1 patata a cubi
1 zucchina mondata e tagliata a losanghe
vellutata di fave

## PER LA CREMA DI BROCCOLI

800 g di broccoli lessati
1 cipolla bianca o la parte bianca di 1 porro tritata
80 g di farina setacciata
80 g di burro
800 g di brodo vegetale
crostini al parmigiano
olio EVO
sale e pepe

## PER IL PIZZO AL NERO DI SEPPIA

100 g di farina
210 g di acqua
210 g di olio EVO
1 bustina di nero di seppia

## PREPARAZIONE

**Per il polpo:**
Tagliare il polpo lasciando i tentacoli interi e cuocere le verdure al vapore. Grigliare il polpo e saltare le verdure in olio e aglio, salare e pepare. In un piatto formare uno strato di vellutata, adagiare il polpo sulla vellutata e distribuirvi le verdure.

**Per la crema di broccoli:**
Appassire in un filo d'olio i porri tritati o la cipolla, aggiungere i broccoli, cuocere per qualche minuto, salare, pepare. Frullare il tutto e passare al setaccio

A parte fare una salsa vellutata: fare un roux con 80 g di farina e 80 g di burro, aggiungere il brodo e cuocere per 10 minuti da quando bolle, salare e pepare.
Unire la purea di verdura setacciata alla salsa vellutata e far cuocere per altri 10/15 minuti.

**Per il pizzo al nero di seppia:**
Unire tutti gli ingredienti e cuocerne un paio di cucchiaiate alla volta in una padella antiaderente.

## CONSERVAZIONE

Si consiglia di consumare subito il polpo. Il polpo cotto si può conservare in frigorifero in un contenitore ermetico per un giorno al massimo.

## CONSIGLIO

Se lo preferite potete sostituire la vellutata di fave con la vellutata di piselli, l'equilibrio del piatto resterà invariato.