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.