

#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

Polpo grigliato su potage parmantier



**TEMPO DI
PREPARAZIONE**

60 minuti



**TEMPO DI
COTTURA**

40 minuti



PORZIONI

8 persone



**PREPARATA
DA**

alunna A.
Gesualdo/
prof I.



franciacorta
DOCG

Ingredienti

per il polpo:
8 tentacoli di polpo
q.b. acqua
1 carota, sedato, cipolla
1 alloro
1 cucchiaio di aceto di vino bianco

per la potage parmantier:
250g porri
200g panna fresca
q.b. sale fino
750g patate
q.b. pepe nero
q.b. olio e.v.o.

Preparazione

- mettere in una pentola alta il polpo e coprirlo con l'acqua, aggiungere sedano, carota e cipolla precedentemente lavati e mondati; aggiungere l'alloro e l'aceto di vino bianco, far cuocere per 30 minuti, una volta cotto spegnere il fuoco coprire con il coperchio e farlo raffreddare. Una volta raffreddato, accendere la griglia e grigliarlo, se i tentacoli sono grandi tagliare leggermente la parte interna, in modo che si apre in due. Farli grigliare 5 minuti da un lato e poi dall'altro.

per la parmantier:
mondare, lavare e tagliare le patate, e i porri. Far rosolare i porri in una padella con olio e.v.o per pochi minuti, aggiungere un mestolo di brodo vegetale e farli appassire. Aggiungere le patate e coprite con il brodo. Aggiustare di sale e pepe e continuare la cottura per circa 15/20 minuti.
A cottura ultimata, frullate il tutto unite la panna e mescolate per far amalgamare tutti gli ingredienti. Farla cuocere ancora per 5 minuti.

Informazioni Nutrizionali