

le ricette di gaetanocosta



soppressata di polpo al vapore con asparagi e pomodori secchi

Ingredienti per 4 pax:

1 kg di polpo grande

2 foglie di alloro

12 asparagi verdi

200 g di pomodori secchi San Marzano

sale e pepe bianco q.b.

Cuocere il polpo in una pentola con poco sale e le foglie di alloro a fuoco moderato per circa 40 minuti.

Scolare e posizionare in una terrina con un piccolo peso sopra e far raffreddare fino a temperatura ambiente, in modo che grazie al suo naturale collagene diventi un composto compatto e morbido.

Lasciar riposare in frigo per circa 4 ore.

Bollire gli asparagi in acqua salata per 10 minuti e raffreddare immediatamente in acqua fredda al fine di conservare il colore verde naturale.

Servire in un ampio piatto da portata componendo un bouquet con insalatina di campo su cui adagiare gli asparagi e i pomodori secchi.

Accanto sformare il polpo tagliando dei cubetti di circa 2 centimetri e guarnire il tutto con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Il piatto è servito.

