

## “Pur”pette al sugo

**Tempo di preparazione:** 270 min

**Difficoltà:** Medium

### Ingredienti

- Patate: 600 gr
- Piovra: 400 gr
- Seppie: 400 gr



### Preparazione

Il grande classico **polpo e patate** in una rivisitazione innovativa e attenta allo spreco. In questa ricetta un elemento di scarto come l'acqua di cottura diventa ingrediente prezioso per creare un sugo d'accompagnamento fresco e delicato. Sarà amore al primo assaggio!

Pulisci la piovra privandola della pelle e del becco, quindi cuocila a 85° gradi per 4 ore.

In un altro tegame lessa le patate con la buccia in acqua leggermente salata per una ventina di minuti, finché non potrai pungerle agevolmente. Pulisci le seppie e sigillale sottovuoto in una busta, quindi cuocile in acqua a 65° per 15 minuti, prelevale e senza rimuoverle dal sacchetto abbatti la temperatura in un bagno di acqua e ghiaccio. Quando saranno perfettamente fredde, mettile a congelare nel freezer.

Scola la piovra, conservando un po' di acqua di cottura, taglia i tentacoli a rondelle e **amalgama le patate lessate** e schiacciate, condendo con olio, sale e pepe. Forma con le mani delle polpette che farai rosolare in padella con un po' di olio quindi trasferisci il tegame in forno e termina la cottura a 185° in 5 minuti.

Prepara la salsa facendo addensare leggermente 400 grammi di acqua di cottura della piovra con la passata di pomodoro, regola di sale e versala a specchio nelle fondine di servizio. Componi il piatto aggiungendo sopra una sottile julienne di seppie, affettandole congelate per facilitare l'operazione.

*Ricetta di Franco Aliberti*

*Ph. credits Andrea Piffari*

### For this recipe we used:

Passata di Pomodoro  
Biologica 100 gr

