

Michele D'Agostino

Maestro di cucina ed Executive Chef – consigliere Nazionale dell'Ordine Professionale dei Maestri di cucina Presidente Vicario Unione Cuochi Regione Puglia

Coordinatore Internazionale dell'Ateneo della Cucina Italiana scuola di aggiornamento della Federcuochi

Componente Euro-Toques Italia

Sito web www.micheledagastinochef.it – e mail dagastinochef@libero.it – michele@fic.it

LA CUPOLETTA DI RISO
CARNAROLI AL POLIPO E SPEZIE FINI
CON VIRGOLE DI EMULSIONE ALLA
MENTA

Cat. Primi piatti



Ingredienti per 4 persone:

gr 600 di polpo

gr 50 di erbe miste: mentuccia, aneto, timo, prezzemolo

L. 1,5 di fumetto di pesce

Un bicchiere di vino bianco fermo

Uno scalogno tritato

gr 150 di olio ex. Di oliva

gr 50 di burro

sale e pepe q.b.

per l'emulsione alla menta;

mettete nel cutter le foglie di menta con una piccola manciata di ghiaccio, lasciate girare dopo diminuite la velocità e aggiungete a filo l'olio d'oliva

soppressata di polipo

Cuocere gr 500 di polipo con la gelatina in polvere. Lasciare raffreddare e mettere negli stampi con un po' della sua acqua. Metterli sotto peso sino a completo raffreddamento. Togliarli dagli stampi e mantenerli in sottovuoto.

PROCEDIMENTO

Tagliate a pezzetti il polipo, unite le erbe sfogliate, il sale e il pepe, passate il tutto al tritacarne, aggiungete dell'olio d'oliva e lasciate marinare per due ore.

Tostate il riso con lo scalogno, bagnate con il vino bianco, lasciate sfumare e aggiungete il fumetto di pesce in quantità superiore di due dita al riso, dopo 5 minuti di cottura aggiungete il polpo tritato e marinato, rimediate di sale e pepe e portate a cottura al dente, mantecate bene con una bella noce di burro.

Dressaggio

Oliate bene un contenitore a semisfera, adagiate sul fondo delle fette di soppressata di polipo, versate dentro il risotto fino a parare, lasciate riposare per pochi minuti e sfornate al centro di un piatto.

Servite caldo con una svirgolata di emulsione alla menta, una buccia di pomodoro cristallizzata e delle foglie di menta fritte