

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](http://www.micheledagastinochef.it) – e mail [dagostinochef@libero.it](mailto:dagostinochef@libero.it) – [michele@fic.it](mailto:michele@fic.it)



**IL TORTINO DI POLIPO CON  
PATATE E COSTE DI SEDANO, CON  
EMUSIONE  
ALL'ACETO BALSAMICO**

***Cat. antipasti***



Ingredienti x 4 persone

Gr. 200 di polipo cotto al vapore, ben lavato dalla sua materia gelatinosa e tagliato a pezzetti

Gr. 300 di patate cotte con la buccia, pulite e schiacciate con la forchetta

Un mazzetto di aneto e prezzemolo battuto

bucce di pomodoro essiccate in forno

N. 3 coste di sedano tagliate a julienne

Un mazzetto di rucola di campo

sale e pepe q.b.

una spruzzatina di aceto balsamico di Modena

gr. 100 di olio e.v. di oliva

**PROCEDIMENTO**

Unite la patate schiacciate con il polipo e la julienne di sedano, lavorate bene il composto, aggiungete sale, pepe, il battuto aromatico, un filo di olio d'oliva e una spruzzatina di aceto balsamico, amalgamate bene e refrigerate, servite con un emulsione di olio e aceto balsamico.

**DRESSAGGIO**

Disponete al centro del piatto un bouquet di rucola tenuta in acqua e ghiaccio in modo da lasciarla croccante, sfornate il cerchio con il tortino di polpo, decorate con erbe e un cerro e svirgolate con l'emulsione al balsamico