

Gli editoriali.

La ricetta del carpaccio di polpo

Ecco come preparare il carpaccio di polpo, una ricetta estiva perfetta sia come antipasto che come secondo di pesce.

Tempo preparazione: 100 minuti

Difficoltà: Media

4 persone

Ingredienti:

- 1,5 kg di polpo
- 1 cipolla
- 1 carota
- Pepe nero in grani qb
- Sale qb
- Bacche di ginepro qb
- 1 costa di sedano
- 2 foglie di alloro
- Il succo di 1 limone
- Olio extravergine di oliva qb
- Prezzemolo qb
- 1 spicchio d'aglio



Il **carpaccio di polpo** è un piatto **fresco e leggero** perfetto per l'estate. Può essere consumato come **antipasto** per un **aperitivo** o una **cena**, oppure come **secondo piatto**, accompagnato da un contorno. Il carpaccio di polpo è un **piatto gourmet**, una pietanza raffinata e gustosa che di certo fa la sua figura a tavola. Per una preparazione più veloce, si può acquistare il **carpaccio di polpo congelato**, oppure **già tagliato** e pronto solo per essere condito. In alternativa, si può comprare il **polpo fresco intero** da cuocere e preparare a casa, un'operazione che richiede, però, tempo e attenzione. Vediamo, dunque, come fare il carpaccio di polpo, seguendo tutti i passaggi della ricetta classica.

Procedimento

- 1 – Inizia pulendo il **polpo**: con un coltello, incidilo lungo la sacca e svuotala, asportando anche il rosto e gli occhi.
- 2 – Batti il polpo con un **batticarne** per intenerirlo, poi sciacqualo molto bene con l'acqua, eliminando ogni residuo o impurità.
- 3 – In una pentola metti tutti gli **aromi** e le **verdure** lavate e mondate, ossia la **carota** pelata, la **cipolla** tagliata a metà, le coste di **sedano**, le foglie di **alloro**, le **bacche di ginepro**, il **pepe** in grani e il **sale**.
- 4 – Riempi la pentola d'acqua e mettila sul fuoco. Quando raggiunge l'ebollizione, immergi il polpo pulito, tirandolo su e poi immergendolo di nuovo per almeno quattro volte, affinché i tentacoli si arriccino. Lascialo poi cuocere completamente immerso nell'acqua bollente per **circa un'ora**.
- 5 – Verifica la cottura del polpo con una forchetta: la carne dovrà risultare cotta ma ancora morbida. Una volta completata la cottura, scola il polpo e poi **taglialo a pezzi**.
- 6 – Prendi una **bottiglia di plastica**, tagliala a metà e fai dei fori sul fondo; in alternativa, puoi utilizzare un qualsiasi recipiente cilindrico che abbia però dei fori alla base. Inserisci quindi il polpo all'interno del recipiente e poi **pressalo con un pestello o un batticarne**, spingendolo verso il basso. In questo modo, dai fori uscirà il **liquido di cottura**.
- 7 – Dopo aver pressato per bene il polpo all'interno del recipiente, richiudi lo stesso con della **pellicola per alimenti** e poi mettilo sopra un **peso**, affinché il polpo rimanga **pressato**. Mettilo poi in frigorifero e lascialo **riposare per 24 ore**.
- 8 – Poco prima di estrarre il polpo dal frigo, prepara la **salsa per il condimento**: in una ciotola versa dell'**olio d'oliva**, il **succo di un limone** e un pizzico di **sale**.
- 9 - Trascorso il tempo previsto, estrai il polpo dal recipiente: a quel punto avrai ottenuto un **blocco cilindrico simile a un salame**. Affetta quindi il carpaccio di polpo con un coltello ben affilato per ottenere delle **fettine sottili**. In alternativa, puoi utilizzare un'**affettatrice per salumi**.
- 10 – Disponi le fettine di carpaccio di polpo così ottenute su un piatto da portata e cospargile con del **prezzemolo** tritato finemente. Aggiungi l'**aglio** a piacimento e poi condisci con la **salsa di olio e limone**. Guarnisci il tutto con del **limone a fette** e dei **ciuffi di prezzemolo** e poi servi in tavola!

Come condire il carpaccio di polpo: le varianti

Quella che abbiamo visto è la ricetta classica del carpaccio di polpo. Questo delizioso piatto di pesce, però, può essere condito anche in altri modi. Ad esempio, una variante sfiziosa è il **carpaccio di polpo con pomodorini** tagliati a spicchi e **olive**, da aggiungere direttamente sopra le fettine disposte sul piatto. Per servire il carpaccio di polpo in modo più scenografico è possibile anche tagliare le **fettine un po' più spesse** e poi disporle **una sopra l'altra**, come a formare una piccola torre, sulla quale versare la salsa o il condimento preferito.

In alternativa, il carpaccio di polpo può essere servito anche accompagnato da **patate lesse a tocchetti** oppure delle **verdure grigliate** tagliate poi a cubetti e condite con olio, aglio e prezzemolo. La ricetta del carpaccio di polpo, insomma, si presta a tante varianti in base ai propri gusti: per ottenere un carpaccio perfetto il fattore più importante è la **preparazione del polpo** che va prima battuto e poi lessato nel modo giusto con gli aromi necessari, affinché la carne rimanga tenera e risulti saporita.

www.bennet.com