



MEDAGLIONI DI POLPO E
PATATE CON SALSA AI FUNGHI



INGREDIENTI

PER IL MEDAGLIONE DI POLPO

2 confezioni di Polpo Pulito Arbi da 500g

2 coste di sedano

1 cipolla grande

2 carote grandi

4 bacche di ginepro

7 pepe in grani

4 foglie di alloro

PER IL MEDAGLIONE DI PATATA

2 patate medie, timo, rosmarino qb

sale e olio evo qb

PER LA SALSA AI FUNGHI

300 g funghi surgelati misti

1 scalogno

½ cipolla

rametto di prezzemolo

sale, pepe, olio evo qb



1 Per i medaglioni polpo: decongeliamo il polpo sotto acqua corrente fredda e intanto bolliamo una pentola d'acqua con le verdure pulite e le spezie, quindi cuociamo il polpo per 50-60 minuti lasciandolo riposare a fine cottura per 10-15 minuti nella sua acqua.

2 Prepariamo una bottiglia di plastica da 1 litro, tagliamo il collo e bucherelliamo con un oggetto appuntito il fondo, servirà per far fuoriuscire il liquido, pressiamo quindi il polpo all'interno della bottiglia con l'aiuto di un batticarne o un oggetto adatto all'operazione, avvolgiamo con della pellicola (mettendo un peso sopra) e riponiamo in verticale nella parte più fredda del frigorifero per 24 ore. A fine processo rimuoviamo la bottiglia e tagliamo il polpo a medaglioni spessi 1,5/2 cm.



3 Per i medaglioni di patate: puliamo le patate senza togliere la buccia, poi bolliamole per circa 10 minuti, scoliamole, tagliamole a rondelle di circa 1/1,5 cm, poi in una padella antiaderente capiente con un filo d'olio evo facciamo dorare i medaglioni da ambe le parti, insaporiamo con un trito di timo e rosmarino e saliamo.

4 Per la salsa ai funghi: laviamo e puliamo la cipolla, lo scalogno e il prezzemolo, tritiamoli e mettiamoli in padella facendo soffriggere il tutto, aggiungiamo i funghi surgelati con mezzo bicchiere d'acqua e cuociamo per 5 minuti a fuoco moderato. Frulliamo parte del composto, mettendo da parte qualche fungo, che aggiungeremo poi alla salsa.

5 Composizione: prima di cominciare a comporre il piatto assicuriamoci di aver tenuto il polpo a temperatura ambiente o di averlo riscaldato leggermente in forno, disponiamolo quindi in un piatto da portata, aggiungiamo un filo d'olio e insaporiamo con sale e pepe, mettiamo sopra la patata e sporchiamo un lato di essa con la salsa calda ai funghi, aggiungiamo i funghi interi lasciati da parte, e guarniamo con prezzemolo.

