UN FILO D'OLIO SULL'ITALIA

LA RICETTA MIGLIORE PER "POLPO DI SCOGLIO COTTO ALLA BRACE, CON PATATA SCHIACCIATA ALL'ORIGANO FRESCO"

Regione: Puglia
Chef: Francesco Colaianni
Ristorante: Mar Divino
www.ristorantemardivino.it
Azienda: Olio Evo Pujje

Iniziativa promossa da Pujje Srl a sostegno della raccolta fondi di Sky per la Protezione Civile Italiana.

Scopri di più su www.pujje.it/nocovid19

pujje
olio extra vergine d'oliva

CHI È COSA C'È NEL MIO PIATTO

Luoghi, mani ed ingredienti speciali

SIAMO IN VENETO

La città di Treviso, adagiata tra la pianura veneta e le zone collinari ai piedi delle Dolomiti, vanta oggi una cucina tra le più ricche d'Italia, grazie a un territorio percorso da fiumi e risorgive, una pianura lenta e vasta, che regala molti prodotti e innumerevoli storie. La cucina trevigiana rispecchia la ricchezza della terra. Polenta, maiale, pollame, pesce, verdura, frutta, formaggi, vini, dolci.

CHEF COLAIANNI

Francesco, proprietario e chef di un ristorante a Treviso, insieme a Lara offrono piatti a base di pesce fresco con caratteristiche pugliesi, terra nativa del proprietario, da dove quotidianamente arrivanoi prodotti coltivati naturalmente, che lui sapientemente unisce nei suoi piatti a base di pesce e crostacei, come vuole la tradizione pugliese.

OLIO EVO PUJJE

Pujje significa Puglia nell'antico dialetto tarantino e nasce a Taranto, antica Colonia della Magna Grecia. I suoi prodotti incarnano alcune divinità della mitologia greca, leggendariamente icone dei suoi elementi caratterizzanti: la terra, il mare e il sole. Ricercando nella mitologia greca, ricca di storie affascinanti abbiamo riconosciuto in Rea, Anfitrite e Helios, l'anima dei nostri Oli.

Tre varietà di Olio Extra Vergine di Oliva, 100% italiano, prodotte con olive raccolte in anticipo di maturazione, estratte a freddo, conservate in cisterna in acciaio inox sotto azoto a temperatura controllata e confezionate solo al momento dell'ordine.

Vincitrici di diverse medaglie d'oro in concorsi nazionali ed internazionali, Pujje è tra i migliori Olio del mondo.

Rea, blend fruttato intenso ideale sui piatti a base di terra.

Anfitrite, blend fruttato leggero ideale sui piatti a base di pesce.

Helios, monocultivar di ogliarola salentina da ulivi millenari, fruttato medio più versatile e ideale anche per dolci e gelati artigianali.

OLIO ANFITRITE

fruttato leggero

Come la Dea mare, l'Olio Evo Anfitrite nasce sulle coste bagnate dal Mar Ionio, dove viene allevato dal fresco vento marino che si arrampica sulle terre collinari e porta con sé il sapore del Mar Mediterraneo. La Dea del mare, richiama la leggerezza del multicultivar Anfitrite. Un Blend armonico e delicato, dal sapore morbido e dal profumo floreale, con un retrogusto amabile e fresco. Il colore luminoso di questo fruttato leggero, annuncia al palato la sua gentilezza facendo da ambasciatore al gusto tenue che lo sposerà. Particolarmente indicato, infatti, per esaltare il sapore di piatti semplici e genuini, come i primi a base di sughi bianchi, le verdure bollite o grigliate, le insalate di verdura o frutta, ma soprattutto il pesce crudo, al forno e arrosto. La sua delicatezza e leggerezza ne consente l'utilizzo come ingrediente per piatti dal gusto delicato.

IL PIATTO

Il polpo alla griglia è una ricetta facile per un secondo piatto di pesce saporito, da accompagnare con un contorno di verdure miste cucinate alla griglia o con una fresca insalata mista. Rivolgetevi sempre al vostro pescivendolo di fiducia, in maniera tale da assicurarvi la freschezza del polpo e da farvi aiutare nella pulitura del pesce, se non siete abbastanza pratici, ma non disdegnate polpi congelati e decongelati, perché il freddo spezza le fibre del mollusco, come la battitura, e rende le carni più morbide.

Tra le ricette con il pesce questa è una delle più golose e potete prepararla anche per i bambini, che apprezzeranno sicuramente, e per facilitarvi il compito, possiamo consigliarvi di adagiare una piastra in ghisa sopra la griglia, se volete evitare che i tentacoli possano scivolare sulle braci.

COSA SERVE

per 4 persone

1 polpo di ca. 1,5 kg arricciato a crudo

PER LA MARINATA IN SCAPECE
50 gr aceto di vino rosso
50 gr aceto balsamico
100 gr olio EVO Anfitrite fruttato leggero
½ scalogno
chiodi di garofano
gambi di prezzemolo
alloro
pepe nero in grani

PER LE PATATE
500 gr di patate
origano fresco
olio EVO Anfitrite fruttato leggero
sale - pepe

COME SI FA

PFASE 1 - PREPARARE LA MARINATURA

Unire in una pentola, su fuoco a bassa temperatura, aceto rosso con scalogno, gambi di prezzemolo, alloro, pepe in grani, chiodi di garofano. Far bollire un minuto, far raffreddare, filtrare e unire aceto balsamico e olio EVO lperionefruttato leggero (linea professionale cucina Pujje) . Emulsionare con una frustina e tenere da parte.

FASE 2 - PREPARARE LE PATATE

Sbucciare e tagliare a quadrotti le patate e cuocere in acqua salata. Schiacciarle con una forchetta a caldo e incorporare olio EVO, Anfitrite sale, pepe e origano

FASE 3 – CUOCERE IL POLPO

Separare i singoli tentacoli a crudo, ungerli con olio EVO Anfitrite, sale e pepe e cuocere su una griglia per ca. 8 minuti con una temperatura non troppo aggressiva. Poi gli ultimi 2 minuti aumentare la temperatura per renderlo croccante esternamente.

Fase 4 – PREPARARE IL PIATTO

Sistemare a piacere le patate schiacciate, creando uno zoccolo di base. Adagiarsi sopra i tentacoli e irrorare con l'emulsione precedente preparata. Completare con una macinata fresca di pepe e un filo d'olio evo Anfitrite.