

# Carpaccio di polpo

Categoria: Sapore di Mare - Secondi Piatti



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 30 min **Cottura:** 70 min **Dosi per:** 4 persone  
**Costo:** Medio **Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: + 24 ore di raffreddamento

Il **carpaccio di polpo** è una pietanza leggera (ideale nelle diete ipocaloriche) e dalla presentazione molto raffinata che può essere servita come antipasto o come secondo piatto; il carpaccio viene preparato lessando il polpo assieme a spezie ed aromi per poi pressarlo in una forma cilindrica e lasciarlo raffreddare in frigorifero almeno 24 ore. Trascorso il tempo necessario, verrà tagliato finemente e condito con olio, limone, prezzemolo e sale.

La pressa per carne utilizzata in gastronomia per preparare il carpaccio di polpo, è difficile da trovare in commercio, ma può essere facilmente sostituita da una bottiglia vuota di plastica di forma cilindrica (una bottiglia dell' acqua andrà bene).



## Ingredienti

|                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| >> Alloro<br>4 foglie  | >> Pepe<br>4 grani        |
| >> Carote<br>1         | >> Polpo<br>fresco 1,2 kg |
| >> Cipolle<br>1        | >> Sale<br>q.b.           |
| >> Ginepro<br>6 bacche | >> Sedano<br>2 costole    |

## ...per condire

|                                      |
|--------------------------------------|
| >> Aglio<br>tritato 1 spicchio       |
| >> Limoni<br>il succo di 1           |
| >> Pepe<br>macinato a piacere        |
| >> Prezzemolo<br>tritato 2 cucchiari |
| >> Sale<br>q.b.                      |

## Preparazione



Per preparare il carpaccio di polpo procedete in questo modo: prendete il polpo (1) e con un coltello affilato fate un'incisione lungo la sacca (2-3)



e asportate gli occhi e il rostro (dente) (4-5): svuotate anche l'interno della sacca e, se avete a che fare con un polpo di

dimensioni più grosse, intenerite le carni battendole leggermente con un pestacarne (6). Sciacquate molto bene il polpo sotto l'acqua corrente, stando attenti a rimuovere ogni residuo di sabbia o altre impurità dai tentacoli.



Riempite di acqua per  $\frac{3}{4}$  una pentola capiente, aggiungete la carota pelata, la cipolla mondata e tagliata a metà, i gambi di sedano, le foglie di alloro, le bacche di ginepro, i grani di pepe e il sale (7). Portate ad ebollizione il tutto, poi calate ed estraete per 4-5 volte le punte dei tentacoli del polpo nel liquido bollente, in modo che si arriccino (8-9) (risulteranno più gradevoli alla vista):



immergete quindi completamente il polpo nel liquido bollente (10) e lasciatelo cuocere per circa 70 minuti. Il polpo dovrà risultare cotto ma ancora sodo, quindi verificatene la cottura affondando una forchetta nelle carni. Quando il polpo sarà cotto, estraetelo dal liquido di cottura, scolatelo (11), tagliatelo in 4-5 pezzi (12-13).



Preparate poi la bottiglia di plastica (14) con la quale darete forma cilindrica alle carni del polpo: tagliate la sommità e inserite all'interno il polpo in modo armonioso (15), poiché una volta pressati formeranno un disegno sulla fetta che taglierete.



quindi bucherellate il fondo con una forbice appuntita (16), operazione che servirà per fare fuoriuscire il liquido in eccesso mentre presserete il polpo e introducetelo nella bottiglia che avrete poggiato sopra ad un piatto; aiutandovi con una bottiglia di vetro ben pulita (o qualsiasi altra cosa che vi possa aiutare a spingere tipo un pestello o un batticarne) di dimensioni leggermente più piccole di quella di plastica, pressate le carni del polpo spingendole verso il basso (17); come potrete notare, dai buchi presenti sul fondo della bottiglia, fuoriuscirà parecchio liquido di cottura. Con le forbici tagliate le estremità della bottiglia per formare delle linguette (18)



che poi richiederete su se stesse verso il centro della bottiglia (19) poi con la pellicole avvolgete il polpo nella bottiglia (20) ben stretto e poneteci un altro peso sopra.





Così pressato, ponete il polpo nella parte più fredda del frigorifero per almeno 24 ore, dopodiché, al momento di servirlo, tagliate la bottiglia di plastica (22), estraete il polpo in un unico blocco cilindrico ed affettatelo finemente con un coltello o, meglio ancora, con una affettatrice (23-24), come se fosse un salame.



Quindi preparate l'emulsione con l'olio e il limone che servirà per insaporire il polpo (25). Disponete le fette di polpo su di un piatto da portata, cospargetele con del prezzemolo tritato (26) e condite con l'emulsione d'olio, succo di limone, pepe e sale (27). Guarnite il carpaccio di polpo con fette (o spicchi) di limone e ciuffi di prezzemolo.

### Consiglio

Generalmente, la carne dei polpi di grosse dimensioni, viene resa più morbida battendola, prima di cuocerla, con un pesto carne; il tempo di cottura del polpo è invece di circa un'ora per ogni kg di peso.

### Consigli per gli acquisti



Scolapiatti Portaposate con griglia in acciaio e base in polipropilene cm. 49.5 x 38

[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli.](#)