Purea di fave di Carpino al Cuor di Zafferano con Polpo arrosto e borragine fritta



RICETTA

Per 4 persone

Per le fave DI Carpino

- fave secche500 g
- cipolle2 pc
- foglie di alloro2
- 2 carote
- 1 sedono
- 1 patata
- Olio Extra Vergine di Oliva 200 g
- sale
- Cuore di zafferano mezzo grammo

Per il polpo

- Polpo 600 g
- timo fresco20 g
- · Olio Extra Vergine di Oliva coratina
- sale e pepe

Per la salvia pomodorino ciliegina

- borragine 8 foglie 16 pomodorino
- Maizena Amido di mais 700 Gr
- · olio di semi per friggere

procedimento

Polpo fresco frollato o decongelato Cuocere in acqua per circa 1 ora a fuoco lento Controllare quando e pronto tagliare i tentacoli in 2 e grigliare Marinare con la sua acqua con sale limone e timo

Procedimento

1. Per le fave

Mettere a bagno le fave almeno 12 ore prima della cottura. le fave in una casseruola acqua 2 litri fare bollire togliere la schiuma e condire con l'olio extravergine coratina, l'alloro e la cipolla tritata patata sedano e carota cuocere a fuoco lento . controllare di sale Frullare con il frullatore ad immersione versando e aggiungendo lo zafferano già ammollato .

2. Per la borragine e pomodorino ciliegina

Passare la borragine pomodoro nella maizena e friggere in olio di semi bollente.

3. Per la finitura

Impiattare le fave al cuor di zafferano alla base del piatto con un ring d'acciaio. Sovrapporre il polpo arrostito e decorare con la borragine fritta e pomodori panati