

INSALATA DI PIOVRA, CON PORCINI, PATATE, POMODORO E LAMELLE DI MANDORLE

Questo mese ho pensato di proporvi questa raffinata insalata che unisce la delicatezza della piovra e delle patate, al sapore rustico e terroso dei funghi, alla dolcezza del pomodoro e alla croccantezza delle mandorle, creando un connubio originale fra prodotti di mare e di terra.



Ingredienti per 6 persone:

Per l'insalata

- una piovra (fresca o congelata) di circa un kg, pulita e lavata
- gr 300 di porcini, liberati dalla parte terrosa e passati con un panno umido, per eliminare eventuali impurità rimaste
- gr 400 di patate, pelate e tagliate a dadini
- gr 200 di pomodori datterini o ciliegini, tagliati in quattro
- gr 40 di mandorle, tagliate a lamelle e tostate
- uno spicchio d'aglio in camicia, leggermente schiacciato
- prezzemolo fresco, tritato qb
- olio evo, sale fino, pepe nero

Per la cottura della piovra

- 2 litri d' acqua
- una carota, una costa di sedano
- una cipolla piccola
- 2 foglie di alloro, 3 gambi di prezzemolo
- grani di pepe nero ed un pizzico di sale grosso

Procedimento

In una pentola mettere l'acqua e tutti gli ingredienti per la bollitura. Mettere sul fuoco e appena bolle, prendere la piovra per la testa e immergere i tentacoli nell'acqua per 3 volte, fino a che non si saranno arricciati; a questo punto immergerla tutta e farla bollire per 40/50 minuti, finchè la carne non risulti tenera. Lasciarla intiepidire nella sua acqua.

A parte lessare i dadini di patate, in acqua leggermente salata. Devono rimanere interi; per evitare che si sfaldino mettere due o tre gocce di aceto, cercando di non esagerare altrimenti le patate rimarranno crude o troppo dure.

Tagliare i porcini a dadini. In una padella far scaldare un filo d'olio evo, aggiungere l'aglio, farlo rosolare, unire i funghi e farli saltare a fiamma vivace, per qualche minuto; levare l'aglio, regolare di sale e pepe, spegnere il fuoco e mantenerli in caldo.

A questo punto tostare le mandorle.

Levare la piovra dalla sua acqua, tagliarla a pezzi e metterla in una insalatiera, aggiungere le patate, i porcini, i pomodori e le mandorle, condire con abbondante prezzemolo, olio evo, sale e pepe, mescolando delicatamente.

Servirla subito per ottenere il massimo del sapore. A piacere potete aggiungere un mazzetto di rucola fresca, quella non amara, tagliata a pezzetti.