

**#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI**

Polpo croccante a bassa temperatura su crema di  
fave e cime di rapa



TEMPO DI  
PREPARAZIONE

1 ora



TEMPO DI  
COTTURA

50 minuti



**PORZIONI**

2 persone



**PREPARATA  
DA**

Annarelli M.  
5H/prof. I.  
Castriotta



Fiano del  
Salento

## Ingredienti

1 polpo piccolo  
50grammi di fave secche decorticate  
100g di cime di rapa  
olive taggiasche  
peperoncino qb  
olio arachide  
1 patata  
2 foglie di salvia  
farina 00  
paprica affumicata  
olio, sale , pepe q.b.

## Preparazione

- 1 - Pulite il polpo e tagliatelo in modo da avere i tentacoli separati a coppie.
- 2 - Immergeteli pochi secondi in acqua bollente per farli arricciare e metteteli sottovuoto con un filo d'olio.
- 3 - Immergete in bagno termostatico per 2 ore a 79 gradi.
- 4 - Nel frattempo immergete le fave in acqua per un paio d'ore, scolatele e in un tegame di terracotta fatele rosolare con un filo d'olio.
- 5 - Aggiungete la salvia e del sale, una patata tagliata sottile e coprite con acqua calda.
- 6 - Cuocete a fuoco basso fino a quando non saranno morbide.
- 7 - Frullatele e mettetele in caldo.
- 8 - In una padella scaldate dell'olio e rosolate le cime di rapa pulite, aggiungendo un pochino d'acqua e del sale.
- 9 - Una volta cotto il polpo, estraetelo dalla busta e panatelo leggermente in farina e paprika affumicata e immergetelo pochi secondi in olio bollente, sarà così morbido internamente e croccante esternamente.
- 10 - Servire in un piatto piano un pò di favetta sul fondo, adagiando sopra le cime di rapa ed infine il doppio tentacolo con un filo d'olio d'oliva.

## Informazioni Nutrizionali