



PANINO DI SEMI, POLPO, PRIMO SALE E MAIONESE DI POMODORO

Ingredienti

4 panini con i semi
1 polpo da 600 gr.
100 gr. di primo sale
10 gr. di latte
200 gr. di pomodori datterini maturi (per ottenere 100 cc di liquido)
1 tuorlo
1 carota
250 cc di olio di semi di girasole o di arachidi
Poco aceto bianco
Grani di pepe
1 rametto di prezzemolo

Procedimento

Bollire il polpo in acqua fredda per circa 10 minuti con qualche grano di pepe, 1 carota ed il rametto di prezzemolo.

Una volta cotto, scottarlo in padella con un filo d'olio, tagliarlo a fettine e farlo riposare in una ciotola con olio e pepe.

Per la salsa di primo sale:

frullare il primo sale con il latte, un po' di olio. Aggiustare di sale e pepe e setacciare finemente.

Per la maionese di pomodoro:

Spremere i pomodori con le mani in modo da far uscire tutti i succhi (in alternativa frullarli al mixer o in estrattore), filtrare finemente il composto e ricavare il liquido dei pomodori in una coppa.

Montare con uno sbattitore il liquido dei pomodori, il tuorlo e un tappino di aceto. Aggiungere a filo l'olio di semi fino ad ottenere una maionese. Salare alla fine.

Assemblare:

panino, maionese, primo sale tagliato sottile oppure salsa come da ricetta, polpo, salicorni (o basilico)