



PANINO AL POLPO

Ingredienti

400 gr. di polpo cotto
320 gr. di bietola cotta in acqua
Olio e aglio q.b.
2 cipolle rosse
100 gr. di farina
Olio di arachidi q.b.
40 gr. di mosto cotto
200 gr. di panna
200 gr. di latte
200 gr. di cacio ricotta

Procedimento

Preparare la spuma portando a bollore il latte. Mettere in infusione il cacioricotta, frullare, aggiungere la panna, filtrare e mettere nel sifone dando una carica. Conservare in frigo.

Saltare in padella la bietola con aglio e olio.
Salare e pepare il polpo e scottare in padella.

Pulire le cipolle e tagliarle a rondelle, infarinare e friggere in abbondante olio.

Tagliare il panino a metà, mettere alla base la bietola, la cipolla, il polpo, il pepe, il mosto cotto e infine la spuma.

Servire tiepido.