



BURGER DI POLPO CON PANE DI PATATE

Ingredienti

Per 6 burger

1 kg di polpo
200 gr di patate lesse e schiacciate
1 cuore di sedano
Prezzemolo
Sale e pepe

Per la maionese di polpo

½ dl di acqua di cottura del polpo
Buccia di limone grattugiata
Olio di semi di arachide q.b

Per i panini di patate

300 gr di farina 1
200 gr di farina di farro bianca
200 gr di patate lesse e schiacciate
250 gr di acqua
2-3 gr di lievito di birra secco
8 gr di sale

1 cucchiaino di aneto tritato
La punta di un cucchiaino di aglio in polvere
Olive disidratate e tritate grossolanamente
Latte q.b.

Per assemblare

Panino di patate
burger di polpo
Peperoni friggibili o peperoni verdi estivi
Cipolla rossa dolce (Tropea o Acquaviva)
Basilico a foglia larga

Procedimento

Per il burger

Adagiare il polpo pulito in una casseruola (meglio se di coccio), coprire con coperchio e cuocere il polpo (senza aggiunta di acqua) per 15-20 minuti, scolarlo e farlo intiepidire. (il tempo di cottura dipenderà dalle dimensioni del polpo).

Tenere da parte l'acqua di cottura del polpo.

Frullare grossolanamente il polpo in un mixer e trasferire in una ciotola.

Mescolare al polpo la patata schiacciata, il sedano tagliato a cubetti e gli odori, tritati finemente, insaporire con sale e pepe. Formare, con le mani inumidite, i burger.

Cuocerli in una griglia ben calda per 7-8 minuti circa girando i burger a metà cottura.

Per la maionese

Mettere in un boccale alto e stretto l'acqua del polpo, poca buccia di limone grattugiata e, con un frullatore versare, a filo, l'olio fino a quando la salsa non si sarà ispessita.

Per i panini di patate

Setacciare le farine e mescolarle col lievito, unire le patate, l'aneto e l'aglio, cominciare a impastare unendo l'acqua, poca per volta. Impastare fino a incordare l'impasto. Farlo riposare all'aria per 30 minuti, eseguire una serie di pieghe a 3. Arrotondare l'impasto e trasferirlo nella ciotola unta d'olio, coprire con pellicola e farlo raddoppiare.

Ribaltare l'impasto lievitato sulla spianatoia infarinata, sgonfiare leggermente e tagliarlo in pezzi da 170 gr, formare i panini e trasferirli su una placca da forno infarinata anch'essa. Coprire con pellicola e lasciar raddoppiare.

Scoprire per far disidratare leggermente la superficie del panino, pennellare con latte e spolverizzare con le olive secche.

Cuocere per 20 minuti a 230 gr immettendo vapore nei primi 5 minuti di cottura, coprire con un foglio di alluminio se dovessero scurirsi troppo.
Far raffreddare al termine della cottura.

Assemblare il panino

Tagliare il panino a metà e grigliarlo sulla piastra ben calda.

Spalmare la maionese sulla base e metterne un po' anche sul coperchio.

Proseguire con anelli di cipolla, falde di peperoni, salare e pepare, velare con poca maionese, il burger di polpo, un paio di foglie di basilico, richiudere il panino, fissarlo con uno stecchino e servire.