

**Polpo alla piastra,  
crema di cicerchie,  
olive dolci pugliesi e  
rosette fogliari di  
papavero di campo  
Spirito Contadino**

LEONARDO VESCERA





## **Polpo alla piastra, crema di cicerchie, olive dolci pugliesi e rosette fogliari di papavero di campo Spirito Contadino**

### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE:**

1 polpo verace arricciato • 200 g di cicerchie messe a bagno un giorno prima • **olive dolci pugliesi Spirito Contadino** • **200 g di rosette fogliari di papavero di campo Spirito Contadino** • odori vari (carote, sedano, cipolla rossa, timo, aglio) • olio evo denocciolato

### **Procedimento:**

condire il polpo con tutte le verdure, chiuderlo sottovuoto e cuocerlo a vapore per 40 minuti, lasciar raffreddare in abbattitore a +3. Cuocere le cicerchie con gambo di sedano carota e cipolla in acqua frizzante, dopo la cottura togliere le verdure e frullarle cicerchia l'acqua di cottura, montare con olio e aggiustare di sale. Spadellare in aglio e rosmarino le olive nere, saltare le rosette fogliari di papavero con olio e sale.

Nel piatto caldo versare a goccia crema di cicerchia, appoggiare i tentacoli di polpo precedentemente tagliati e scottati sulla piastra, adagiare accanto alle verdure e le olive.

LEONARDO VESCERA