VOL-AU-VENT DUCHESSA CON POLPO E CREMA DI PORRI

Oggi voglio postare una ricetta semplice e classica, il polpo con le patate, come al solito mi piace metterci del mio, una volta un cuoco mi ha detto che in cucina più si migliora, più passa il tempo e più si tende a cercare nuovi abbinamenti, ad aggiungere ingredienti.. che non sembrano mai abbastanza, sempre troppo semplici.. ora.. non è che io sia una grande cuoca ma mi accorgo che più passa il tempo e più effettivamente cerco di mettere quel qualcosa di mio nelle ricette.

VOL-AU-VENT DUCHESSA CON POLPO
SU CREMA DI PORRI

per 4 vol-au-vent
300 gr di patate
30+10 gr di burro
20 gr di parmigiano
1 uovo
noce moscata
1 polipo piccolo
olive nere denocciolate
prezzemolo
1 spicchio d'aglio
1 porro
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

Mettete a bollire una pentola con dell'acqua. Appena bolle, tenendo il polpo per la testa, immergete i tentacoli nell'acqua, rialzate il polpo e ripetete tre volte, adesso immergete completamente e lasciate cuocere circa 30 minuti, ma il tempo varia a seconda della grandezza, assicuratevi che rimanga sempre completamente coperto dall'acqua e provate a pizzicarlo con una forchetta per vedere se è tenero.
Lasciate intiepidire il polpo dentro l'acqua, prelevatelo e togliete la pelle dai tentacoli, tagliate a piccoli pezzetti. In una ciotola unite i pezzi di polpo, le olive nere tagliate

a rondelle e il prezzemolo e l’aglio tritati, regolate di sale e pepe e condite con oilo extravergine d’oliva.
Mentre il polpo cuoce mettete a bollire l’acqua per le patate, lessatele, poi pelatele e schiacciatele, unite i 30 gr di burro, il parmigiano l’uovo e un pizzico di noce moscata, mescolate bene, mettete tutto nella sac a poche e formate dei cerchi con un diametro di circa 8cm, sopra a questo formate altri due cerchi, mettete in una teglia coperta con carta forno e cuocete a forno caldo a 180° per 10-12 minuti, controllate quando saranno dorate.
In un padellino mettete i 10 gr di burro, tagliate il porro a rondelle e fatele rosolare, unite un pò d’acqua, circa due dita sopra i porri e cuocete 15 minuti, regolate di sale e pepe unite un filo d’olio e con il frullatore ad immersione formate una crema, tenetela un po densa quindi non lasciate asciugare troppo l’acqua.
Sul fondo di un piatto mettere due cucchiaiate di crema di porri disponete sopra i vol-au-vent e riempiteli con il polpo.

