

Novella | CUCINA

LE PATATE NOVELLE
SELENELLA
CONSORZIO PATATA
ITALIANA DI QUALITÀ
SI CONFERMANO UN
PRODOTTO DI PUNTA
DI OTTIMA QUALITÀ,
SEMPRE PIÙ NOTO
E APPREZZATO DAI
CONSUMATORI PER LE
SUE CARATTERISTICHE
UNICHE

Selenella

Qualità unica

Insalata di polpo con patate e olive

INGREDIENTI
 Un polpo di circa 800 g; 4-5 patate Selenella Novella; una manciata di olive; succo di un limone grande; olio EVO; uno spicchio d'aglio; prezzemolo; peperoncino; sale q.b.

Prendete il polpo e mettetelo in una pentola con un po' di olio, ma senza acqua. **Accendete** il gas e coprite con il coperchio, dopo 10-12 minuti potete vedere che avr  rinfasciato molto liquido che baster  per farlo cuocere. **Lasciate** cuocere per circa 40 minuti: il liquido inizier  a ritirarsi, il polipo assumer  un colore rosso brillante, quasi caramellato. **Lasciatelo** raffreddare nella pentola coperta. Le fibre si inteneriranno ancora. Lavate bene le patate e mettetele a cuocere in una pentola piena d'acqua leggermente

salata. **Fate cuocere** per circa 40-45 minuti in pentola tradizionale o comunque fino a quando infizzando le patate con i rebbi di una forchetta, questi non incontreranno resistenza. Dopo aver sbucciato le patate **tagliatele** a pezzi insieme al polpo, mettetle il tutto in una pirofila condite con il succo del limone, olio e trito di aglio e prezzemolo. Fate insaporire almeno per un paio d'ore. **Servite.**

DELICATA, TENERA, IDEALE PER TUTTI GLI USI.
 - Nasce da un'agricoltura sostenibile -
 - Qualit  garantita con filiera certificata -
 - Fonte di selenio -
 - Prodotto in Italia con filiera certificata -
 - Qualit  garantita dal Consorzio -

Novella | CUCINA

Spaghetto al cavolo nero, fonduta di pecorino e crumble di alici

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 grammi di spaghetti, 500 grammi di cavolo nero, 2 litri d'acqua, 5 grammi di sale, ghiaccio, 500 grammi di pecorino toscano grattugiato, 350 ml di panna fresca, 100 grammi di pane grattugiato grana grande, 3 alici sott'olio, 10 grammi di burro, 10 ml di olio evo. Per l'olio al prezzemolo: 100ml di olio evo, 50 grammi di prezzemolo

Iniziare dalla crema di cavolo nero, sbollentando le foglie in acqua e sale per tre minuti e poi freddare immediatamente in acqua e ghiaccio. Tenere da parte un po' di acqua nella quale abbiamo sbollentato le foglie e metterla a freddare. **Strizzare** il cavolo nero dall'eccesso di acqua e saltarlo in padella con olio evo, aglio e peperoncino, inserire il tutto, compresa l'acqua tenuta da parte, all'interno di un frullatore ed azionare per ottenere una crema liscia e setosa. **Passare** al setaccio e conservare. Per la fonduta di pecorino: portare la panna ad ebollizione, togliere dalla fiamma ed aspettare che la temperatura raggiunga i 65°C, incorporare il pecorino e frullare con un robot da cucina. **Passare** al setaccio e tenere da parte. Per il

crumble di alici: sciogliere in padella una noce di burro con un cucchiaino di olio evo, aggiungere le alici sott'olio battute finemente al coltello e successivamente aggiungere il pane grattugiato secco a grana grande. **Saltare** finch  dorato e croccante. Per l'olio al prezzemolo: portare l'olio a temperatura di 80-90°C, incorporare le foglie di prezzemolo precedentemente lavato e sfogliato, lasciare in infusione fino a raffreddamento. Cuocere la pasta al dente, in una padella aggiungere un mestolo di brodo vegetale e due cucchiaini di crema al cavolo nero e finire di portare a cottura la pasta. **Mantecare** fuori dal fuoco con l'olio al prezzemolo, impiattare a "rotolo" la pasta, ultimare con la fonduta ed il crumble.

Giovanni Cerroni

Da Roma a Firenze

