

Savarin di polenta, seppioline al verde e crema di peperoni



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
75 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

300 gr di granoturco biologico
2 litri di acqua
Sale grosso q.b.
1 kg di seppie già pulite
½ cipolla
50 gr di prezzemolo
100 ml di vino bianco
Salsa di pomodoro q.b.
1 spicchio di aglio
30 ml di olio evo
100 ml di brodo vegetale
Sale e pepe
1 cipolla
2 peperoni verdi
2 peperoni gialli

Istruzioni per la preparazione

Savarin di polenta

Inserire il macinagranaglie nella presa frontale e macinare il granoturco. Mettere l'acqua nella ciotola inox, impostare la temperatura a 100°C e portarla a bollore; salare. Inserire la frusta a filo grosso. Versare a pioggia la farina di polenta e mescolare velocemente. Cambiare la frusta e montare il gancio a mezza luna per la cottura; continuare la cottura a 100°C con fase di mescolamento 3 per 45 minuti (con o senza coperchio paraschizzi), impostando il timer con il conto alla rovescia. Nel frattempo imburrare abbondantemente uno stampo da savarin; quando la polenta sarà pronta versarla nello stampo, livellare con un cucchiaio bagnato e sbattere energicamente per eliminare le bolle d'aria. Lasciar freddare a temperatura ambiente

Seppie al verde

Collocare il tritatutto ed aggiungervi la mezza cipolla e le foglie di prezzemolo. Tritare finemente. Inserire lo speciale gancio con spatola a spirale. Versare l'olio nella ciotola inox e impostare la temperatura a 110°C con fase di mescolamento 1. Aggiungere l'aglio intero, il trito di cipolla e prezzemolo e lasciar soffriggere. Aggiungere le seppie pulite e tagliate ed impostare la fase di mescolamento a 3 impostando il conto alla rovescia a 10 minuti. Sfumare con il vino bianco e aggiungere un cucchiaio abbondante di salsa di pomodoro (a piacere anche il nero di seppia delle vesciche). Trascorso il tempo impostato verificare la cottura e se necessario bagnare con il brodo e proseguire per altri 3 minuti.

Crema di peperoni dolci

Disporre i peperoni leggermente unti su una teglia foderata con carta da forno, ed arrostarli in forno caldo a 150°C fino a completa colorazione. Chiuderli in una busta del pane per farli raffreddare e spellarli delicatamente in modo da avere le falde pulite.

Collocare il food processor con il disco per affettare fino nella presa a velocità media ed affettare la cipolla. Inserire il gancio a mezza luna per la cottura. Nella ciotola inox versare un cucchiaio di olio evo, con la cipolla affettata e lasciar rosolare a 120°C per 2 minuti di timer. Aggiungere i peperoni senza la pelle e lasciar insaporire 5 minuti con fase di mescolamento a 3.

Rimontare il food processor con la sua lama ed aggiungervi i peperoni saltati; frullare premendo il tasto Pulse fino ad ottenere una crema liscia. Regolare di gusto.

Montaggio

Sformare il savarin sul piatto di portata, adagiare al centro le seppie al verde e coprire l'esterno con la crema di peperoni.