

Polpo glassato alla teriyaky con cipolla fondente

V.A.
VILLA D'AMELIA

INGREDIENTI

Per il polpo: 1 polpo fresco (circa 1 kg e 1/2) - 1 cipolla
1 costa di sedano - 1 carota - 1/2 limone - 1 foglia di alloro
300 ml di vino bianco - acqua q.b. - sale e pepe in grani q.b.
Per teriyaki: 100 g di salsa di soia - 100 g di mirin - 40 g di zucchero
Per la cipolla fondente: 8 cipolle

PREPARAZIONE

Per il polpo: in una pentola, capace, versare dell'acqua e mettere tutti gli ingredienti tranne il polpo. Portare ad ebollizione e unire il polpo, abbassare la fiamma e fare sobbollire per un'ora. Togliere dal fuoco e lasciare il polpo ancora a bagno, nel brodo caldo, per altri 30 minuti, quindi mettere in frigorifero.

Per teriyaki: mettere tutti gli ingredienti dentro ad un pentolino e far ridurre di un terzo.

Per le cipolle fondenti: le cipolle vanno fatte cuocere in forno ad una temperatura di 150 °C per un'ora. In un saltiere (casseruola a bordi bassi con fondo spesso) con olio caldo arrostire i tentacoli del polpo, quando risulteranno ben dorati abbassare la fiamma, con della carta assorbente asciugare l'olio rimasto nella casseruola e glassare quindi con la teriyaki. Impiattare sistemando il tentacolo vicino alla cipolla fondente e condire con la teriyaki.



Roero arneis "Magia"

Il Roero Arneis Docg Magia nasce dalle uve Arneis cresciute alla sinistra del fiume Tanaro, nel Roero, che con i suoi terreni ricchi di sabbie, fossili marini e marne, è particolarmente vocato alla produzione di questo vitigno a bacca bianca che si coltiva solo qui nel Sud Piemonte.

FRANCONE

