

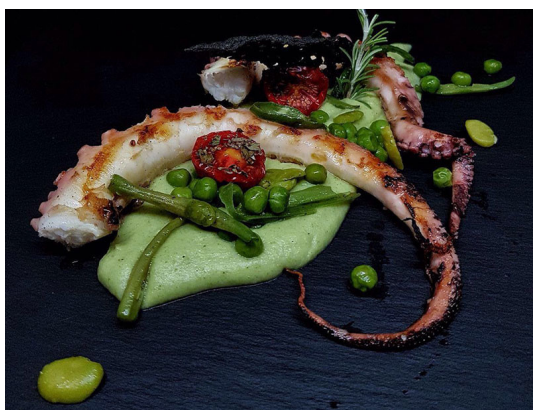
# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## POLPO CROCCANTE CON CREMA DI BROCCOLI E PIZZO AL NERO DI SEPPIA

ACCOMPAGNATO DA IL CAMPANONE BIANCO



Il Campanone  
Bianco

### INGREDIENTI

1 polpo da 800/900 g lessato e condito con olio, sale e pepe  
50 g di fagiolini mondati e tagliati a metà  
100 g di taccole mondate e tagliate a pezzi  
1 patata a cubi  
1 zucchina mondata e tagliata a losanghe  
vellutata di fave

### PER LA CREMA DI BROCCOLI

800 g di broccoli lessati  
1 cipolla bianca o la parte bianca di 1 porro tritata  
80 g di farina setacciata  
80 g di burro  
800 g di brodo vegetale  
crostini al parmigiano  
olio EVO  
sale e pepe

### PER IL PIZZO AL NERO DI SEPPIA

100 g di farina  
210 g di acqua  
210 g di olio EVO  
1 bustina di nero di seppia

## PREPARAZIONE

### Per il polpo:

Tagliare il polpo lasciando i tentacoli interi e cuocere le verdure al vapore. Grigliare il polpo e saltare le verdure in olio e aglio, salare e pepare. In un piatto formare uno strato di vellutata, adagiare il polpo sulla vellutata e distribuirvi le verdure.

### Per la crema di broccoli:

Appassire in un filo d'olio i porri tritati o la cipolla, aggiungere i broccoli, cuocere per qualche minuto, salare, pepare. Frullare il tutto e passare al setaccio

A parte fare una salsa vellutata: fare un roux con 80 g di farina e 80 g di burro, aggiungere il brodo e cuocere per 10 minuti da quando bolle, salare e pepare.

Unire la purea di verdura setacciata alla salsa vellutata e far cuocere per altri 10/15 minuti.

**Per il pizzo al nero di seppia:**

Unire tutti gli ingredienti e cuocerne un paio di cucchiariate alla volta in una padella antiaderente.

**CONSERVAZIONE**

Si consiglia di consumare subito il polpo. Il polpo cotto si può conservare in frigorifero in un contenitore ermetico per un giorno al massimo.

**CONSIGLIO**

Se lo preferite potete sostituire la vellutata di fave con la vellutata di piselli, l'equilibrio del piatto resterà invariato.