

Polpo al pomodoro con cous cous.

Ingredienti per 4 persone

- Una piovra da 1,5kg
- Olio
- Aglio
- Peperoncino e aromi
- Un barattolo di pomodoro in passata.

E' quasi un piatto unico, se abbondante. Certamente "di soddisfazione" e molto semplice da preparare.

Si può usare la piovra scongelata oppure polpo fresco o anche i moscardini. I tempi di cottura cambiano ma la ricetta è la stessa

Pulite e lavate i polpi, togliendo becchi e occhi. Se freschi svuotate il sacchetto e rovesciatelo, lavandolo. Battete col batticarne il fresco e tagliate a pezzi "da boccone" il tutto. Se si usa lo scongelato non occorre battere la "bestia" per renderla più morbida.

In un largo tegame (meglio in alluminio, di grosso spessore) mettere qualche cucchiaino di olio e tre bei spicchi d'aglio schiacciati e sminuzzati. A chi non piace l'aglio si tranquillizzi: alla fine il sapore sarà appena percepibile ma ci vuole. Se proprio è una questione "ideologica" non mettetelo, non è indispensabile, ma con l'aglio è meglio. Vi assicuro.

Fate andare l'aglio con l'olio a fuoco vivo fino a che sia appena un po' biondo, quindi aggiungete i polpi tagliati. Fateli andare un attimo a fuoco alto e poi abbassate la fiamma. **NON AGGIUNGERE ACQUA!**

Incoperchiate e fate sobbollire 10 minuti. La carne rilascerà liquido sufficiente.

A questo punto aggiungete il barattolo di passata di pomodoro, un po' di peperoncino, una foglia di alloro e del basilico/origano/prezzemolo tritato insieme. Fate andare a fuoco basso, a tegame incoperchiato.

La cottura è di circa un'ora per la piovra, meno per polpo e meno ancora per i moscardini. Dipende dalle dimensioni degli animali e se sono freschi o scongelati. Dopo 40 minuti di bollore provate con la forchetta e regolatevi di conseguenza. Più bolle e più tenero diventa. "Tirate" la salsa (che vuol dire addensatela, se troppo liquida, tenendo il tegame scoperchiato a fuoco vivo), come dicono i cuochi, regolate di sale e mettete il tutto in una terrina di vetro a riposare al caldo 10 minuti.

Il collagene rilasciato dalla carne renderà il sugo abbondante, morbido e non acquoso. Ora preparate il cous cous:

Il cous cous è di norma precotto. Lasciate perdere quello da cuocere al vapore. E' una complicazione con vantaggi di sapore risibili. Cercate una buona marca marocchina, a grana media, e seguite le istruzioni di preparazione. Di norma per 100g di cous cous vanno 100 grammi di acqua bollente a cui si può aggiungere un pizzico di curcuma, di cumino e di semi di coriandolo pestati con un cucchiaino di olio. Lasciatelo reidratare per 5 minuti, incoperchiato, e poi sminuzzatelo con la forchetta per renderlo soffice. Salate a piacere.

Impiattate il polpo su un letto di cous cous e guarnite con prezzemolo fresco e qualche goccia di limone. Servite caldo con contorno di verdure sauté (spadellate carote, zucchine, patate, peperone tagliati a pezzi con olio e poco aglio) oppure fresche a concassè (a dadini , 5mm di lato!) fatte sbianchire in acqua (bollite pochissimo), raffreddate in acqua e ghiaccio, scolate e condite con olio, sale, cumino, limone e una foglia di menta fresca.

Con questo piatto ci vedo bene un buon vino secco spumante. Le “bollicine” puliscono la bocca ed esaltano il sapore del polpo. Ottimo è il durello di Montecchio (VI). Se invece siete amanti della birra direi che una buona lager non aromatizzata va benissimo.

P.S. Ho usato il termine concassè che è un modo di preparare il pomodoro a cubetti ma che si usa anche per le altre verdure. Suona bene, come sauté invece che saltato o spadellato, oppure come lo sbianchire invece che sbollentare le verdure o “tirare” il sugo invece che addensarlo. Un po’ di gergo da cucina non guasta. Sdrammatizziamo dai!!!