

## BURGER DI POLPO CON PANE DI PATATE



Tempo:      Difficoltà: Bassa      Persone: 4

### INGREDIENTI

#### Per 6 burger

1 kg di polpo  
200 gr di patate lesse e schiacciate  
1 cuore di sedano  
Prezzemolo  
Sale e pepe

#### Per la maionese di polpo

½ dl di acqua di cottura del polpo  
Buccia di limone grattugiata  
Olio di semi di arachide q.b

#### Per i panini di patate

300 gr di farina 1  
200 gr di farina di farro bianca

200 gr di patate lesse e schiacciate  
250 gr di acqua  
2-3 gr di lievito di birra secco  
8 gr di sale  
1 cucchiaio di aneto tritato  
La punta di un cucchiaino di aglio in polvere  
Olive disidratate e tritate grossolanamente  
Latte q.b.

#### Per assemblare

Panino di patate  
burger di polpo  
Peperoni friggirelli o peperoni verdi estivi  
Cipolla rossa dolce (Tropea o Acquaviva)  
Basilico a foglia larga

### PREPARAZIONE

#### Per il burger



Adagiare il polpo pulito in una casseruola (meglio se di coccio), coprire con coperchio e cuocere il polpo (senza aggiunta di acqua) per 15-20 minuti, scolarlo e farlo intiepidire. (il tempo di cottura dipenderà dalle dimensioni del polpo).

Tenere da parte l'acqua di cottura del polpo.

Frullare grossolanamente il polpo in un mixer e trasferire in una ciotola.

Mescolare al polpo la patata schiacciata, il sedano tagliato a cubetti e gli odori, tritati finemente, insaporire con sale e pepe. Formare, con le mani inumidite, i burger.

Cuocerli in una griglia ben calda per 7-8 minuti circa girando i burger a metà cottura.

### **Per la maionese**

Mettere in un boccale alto e stretto l'acqua del polpo, poca buccia di limone grattugiata e, con un frullatore versare, a filo, l'olio fino a quando la salsa non si sarà ispessita.

### **Per i panini di patate**

Setacciare le farine e mescolarle col lievito, unire le patate, l'aneto e l'aglio, cominciare a impastare unendo l'acqua, poca per volta. Impastare fino a incordare l'impasto. Farlo riposare all'aria per 30 minuti, eseguire una serie di pieghe a 3.

Arrotondare l'impasto e trasferirlo nella ciotola unta d'olio, coprire con pellicola e farlo raddoppiare.

Ribaltare l'impasto lievitato sulla spianatoia infarinata, sgonfiare leggermente e tagliarlo in pezzi da 170 gr, formare i panini e trasferirli su una placca da forno infarinata anch'essa. Coprire con pellicola e lasciar raddoppiare.

Scoprire per far disidratare leggermente la superficie del panino, pennellare con latte e spolverizzare con le olive secche.

Cuocere per 20 minuti a 230 gr immettendo vapore nei primi 5 minuti di cottura, coprire con un foglio di alluminio se dovessero scurirsi troppo.

Far raffreddare al termine della cottura.

### **Assemblare il panino**

Tagliare il panino a metà e grigliarlo sulla piastra ben calda.

Spalmare la maionese sulla base e metterne un po' anche sul coperchio.

Proseguire con anelli di cipolla, falde di peperoni, salame e pepare, velare con poca maionese, il burger di polpo, un paio di foglie di basilico, richiudere il panino, fissarlo con uno stecchino e servire.

