LA CANZONE CUCINATA · TRACCIA 9

dalla canzone «L'uomo che parla ai polipi» di Andrea Marzi

Polpo con fagioli

La ricetta di **Marco Olivieri** (chef e oste), Trattoria Da Savino, via Cavallino 32, Coriano (RN).



INGREDIENTI

- un polpo
- cipolla
- carota
- olio d'oliva
- peperoncino
- acciughe
- capperi
- aceto di vino rosso
- prezzemolo
- fagioli cannellini

PREPARAZIONE

1. Fate bollire il polpo intero in acqua, sale, cipolla, carota fino a quando non è tenero e si può infilzare con uno stecchino, poi filtrate il brodo che si è ottenuto.
2. Intanto preparate il soffritto: olio d'oliva, scalogno, peperoncino (poco) poi un trito di acciughe e capperi, quindi sfumate con aceto di vino rosso e aggiungete un po' di prezzemolo a fuoco spento.
3. Tagliate il polpo quindi fatelo rosolare lentamente nel soffritto, aggiungete il brodo poco alla volta, frullate un quarto di fagioli cannellini col brodo e aggiungeteli agli altri in padella con la seppia.
4. Aggiungete ancora polpa di pomodoro (non troppa...) e un po' di brodo. Correggete di sale e pepe e cuocete lentamente per 2/3 ore.
5. Impiattate con pane tostato, olio extravergine e prezzemolo.

Ascolta «L'uomo che parla ai polipi», leggi il testo e guarda il quadro di Michele Ferri ispirato alla canzone:
www.andreamarzi.it/canzone-cucinata/l-uomo-che-parla-ai-polipi/