LA CANZONE CUCINATA · TRACCIA 9

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



Yakitori di polipo e cipollotti arrostiti

La ricetta di **Mauro Uliassi** ispirata a *L'uomo che parla ai polipi*, la prima nata dal progetto.

IL POLIPO (PER 4 PERSONE)

- 1 polipo da 2 kg
- 12 g di sale per litro di acqua
- 2 spicchi di aglio
- 1 dl di olio

Abbattere il polipo a meno 20 gradi per 24 ore. Scongelarlo e lavarlo con aceto. Pulire le ventose dalla eventuale sabbia. Battere con un batticarne tentacolo per tentacolo, testa compresa. Cucinare in acqua bollente per 40/50 minuti (5 litri). Togliere dall'acqua e metterlo nella teglia con la pellicola trasparente. Tagliare a pezzi il polipo, condirlo con olio e arrostirlo alla griglia o in padella di ferro.

PER LA SALSA

- 100 g di sake
- 100 g di mirin
- 200 g di salsa di soia
- 60 g di zucchero
- 30 g di zenzero grattugiato

Mescolare il sakè con il mirin e farlo fiammeggiare. Aggiungere la soia, lo zucchero e lo zenzero. Far ridurre della metà e togliere dal fuoco.

PER I CIPOLLOTTI

- 8 cipollotti tagliati
- olio q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

Buttare i cipollotti per 30 secondi in acqua bollente. Condire i cipollotti con olio, sale e pepe e grigliarli. Conservare in caldo.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Sistemare i pezzi di polipo al centro dei piatti con attorno i cipollotti grigliati. Nappare con la salsa.

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/