

## CREMA DI SEDANO CON POLIPO E FRISELLE ALLE MANDORLE

### Ingredienti:

#### Per la crema:

- 15 g scalogne
- 40 g porro (il bianco)
- 30 g pancetta D'Ossvaldo
- 340 g sedano
- 300 g patate
- q.b. sale e pepe

#### Per la guarnizione:

- 3 foglie spinaci baby
- 10 g fagiolini
- 10 g fave
- 10 g cipollotti
- 30 g polipo
- 30 g taralli



### Preparazione:

- rosolare pancetta, scalogne e porro e aggiungere patate e sedano
- bagnare con brodo vegetale e finire la cottura a fuoco basso
- frullare il tutto
  
- cucinare il polipo nel court bouillon
- tagliare i tentacoli a pezzi da 4 cm
- sbollentare le verdure e compostare con taralli e polipo al centro del piatto
- decorare con julienne di spinaci, erbe e foglie di sedano
- finire il piatto con un filo d'olio e pepe nero di Sarawak