Pasta al Ragù di Polpo

INGREDIENTI

3 piccoli polpi da 350 gr (o uno da kg)

Court bouillon di cottura:
2 carote
6 pomodorini ciliegia
1 gambo di sedano
2 peperoncini dolci
Finocchietto o fronde di un finocchio
2 cipolle
5 foglie di limone (facoltativo)
2 foglie di alloro
1 cucchiaino di bacche di pepe nero
2 carote

Attrezzatura

Tagliere/coltello
Pentola

PREPARAZIONE

Lava le verdure, taglia grossolanamente e metti in una pentola a bordi alti con acqua fredda. Porta a bollore delicatamente, in modo da estrarre tutto il sapore.

Lava bene il polpo, dentro e fuori. Aggiungi il polpo al court bouillon in leggera ebollizione, riduci la fiamma a medio/basso e cuoci *30/40 minuti* (in base alla pezzatura del polpo).

Per verificare la cottura, infila uno stecchino di legno nella parte pù spessa del tentacolo, deve entare facilmente senza oppure resistenza. Scola il polpo, trasferisci su un piatto e lascia raffreddare.

Tieni da parte l'acqua di cottura, eliminando le verdure. Una volta freddo, elimina il "becco" e taglia in piccoli pezzi da *0.5 cm* circa.

INGREDIENTI
Per il soffritto

½ finocchio
1 piccolo gambo di sedano
1 cipolla bianca
Peperoncino (facoltativo)
2 cucchiai di vino bianco
2 spicchi d'aglio in camicia
3 filetti d'acciuga sott'olio
2 cucchiai di concentrato di pomodoro
Zafferano in pistilli
4 cucchiai di olio extravergine

PREPARAZIONE

Versare l'olio extravergine di oliva in una casseruola a fuoco medio, aggiungere finocchio, sedano, cipolla, peperoncino e aglio; cuocere dolcemente per *8 minuti* fino a renderli morbidi, leggermente caramellati e aromatici. Sfumare con il vino e lasciare evaporare. Unire il polpo tritato, lo zafferano, il concentrato di pomodoro e le acciughe; cuocere a fuoco molto basso per *2 ore*, mescolando frequentemente e aggiungendo il liquido di cottura del polpo quando la salsa appare troppo densa. Il ragù dovrà avere una consistenza ricca, con bocconi di polpo teneri. Mantenere in caldo.

INGREDIENTI
Per la pasta

320 gr paccheri (o il tipo di formato che preferisci)
Zest di limone
Pangrattato (preferibilmente un po' grosso)
Finocchietto fresco
200 gr stracciatella

PREPARAZIONE

Cuoci la pasta "al dente" in abbondante acqua in ebollizione, precedentemente salata. Nel frattempo tosta il pangrattato in una padella con un filo d'olio, finchè non è dorato e croccante. Scola la pasta qualche minuto prima e trasferisci nella pentola con il ragù a fuoco medio.

Lascia che la pasta assorba bene la salsa, aggiungi gradualmente anche un po' di acqua di cottura, mescolando spesso (questo è il momento in cui si crea la magia, anche detta emulsione tra acqua, amidi e grassi). Dividi in quattro fondine, completa con della stracciatella, zest di limone, pangrattato tostato, un filo d'olio, pepe e finocchietto.