

**PASTA with POLPO RAGU'**  
(from my article on Saveur magazine, september 2018)

Ingredients

3 small octopus 350 g each, or a big one

Court bouillon for cooking octopus:

2 carrots

6 cherry tomatoes

1 celery stalk

2 sweet chilis

Fronds of 1 fennel

2 onions

5 lemon leaves

2 bay leaves

1tsp black pepper corns

Equipment

Chopping board/knife

Soup Pot

Wash and roughly cut all the vegetables, put in a large pan cover with cold water and gently bring to boil at medium heat.

Rinse carefully the octopus insideout.

Add octopus to boiling water and reduce heat, cook for 30-40 minutes according to the size.

You should be able to pierce with a skewer the thickest part of the tentacles, flesh should be fully cooked and tender.

Transfer octopus to a plate and let cool completely.

Drain the broth and set aside.

Once the octopus is cool, discard the beak and cut head and tentacles into small pieces (0,5 cm).

For the soffritto:

½ fennel bulb, diced

1 celery stalk, diced

1 white onion, diced

1 chili, cut in 2

3 tbsp white wine

2 cloves of garlic, smashed

3 oil-packed anchovy fillets

2 tbsp tomato concentrate

½ tsp saffron

4 tbsp olive oil

Pour olive oil in a pan at medium heat, add fennel, celery, onion, chili and garlic, cook gently for 8 minutes until soft, lightly caramelized and fragrant.

Deglaze with wine and let evaporate.

Add the chopped octopus, saffron, tomato paste and anchovies, cook genly for 2 hours at very low heat, stirring frequently and adding octopus cooking liquid when the sauce looks to thick.

Ragu should have a rich consistency with terder octopus bites.

Keep warm.

pasta:

320 gr paccheri (or the kind of pasta that you prefer)

Zest of 1 lemon

breadcrumbs

Bronze fennel

250 gr fresh stracciatella

Bring a large pot of water to boil, salt generously and cook pasta very "al dente".

In the meantime heat a pan and toast breadcrumbs with a drizzle of olive oil, sauté until crunchy.

Transfer pasta with a slotted spoon to the pan with ragu at medium heat, adding some pasta water if necessary.

Let pasta absorb all the juices from the sauce, stirring constantly until well coated.

Divide pasta among bowls, top with some stracciatella, freshly grated lemon zest, a handful of toasted breadcrumbs and some fennel.

Finish with an extra drizzle of olive oil and black pepper.

MASSERIA



MOROSETA

## PASTA al RAGU' di POLPO

(dal mio articolo per Saveur magazine, settembre 2018)

### 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 carrots

Attrezzatura

Tagliere/coltello

Pentola

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 più spessa del tentacolo, deve entrare facilmente senza opporre 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.

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

Lava le verdure e fai una brunoise fine.

In una casseruola, scalda l'olio e aggiungi la brunoise di finocchio, sedano cipolla, un pizzico di peperoncino e uno spicchio d'aglio in camicia.

Cuoci per una decina di minuti finché le verdure non sono tenere e leggermente colorite, in seguito deglassa con il vino bianco e lascia evaporare.

Al soffritto aggiungi il polpo precedentemente tagliato, i pistilli di zafferano (reidratati in mezzo bicchiere di acqua tiepida per mezz'ora), il concentrato di pomodoro e le acciughe.

Cuoci il tutto a fuoco basso per circa 2 ore, mescolando spesso.

Quando sembra troppo denso e tende ad asciugarsi ai bordi, aggiungi un po' di acqua di cottura del polpo per allentarlo e prosegui la cottura.

Il ragù deve risultare ricco e ben amalgamato.  
Tieni in caldo.

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

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.