

# Caccavelle con purea di patate polpo e pistacchi

## Ingredienti per 4 persone:

4 Caccavelle "La Fabbrica della pasta di Gragnano"  
1 polpo  
sedano  
carota  
scalogno  
Per la purea:  
250 ml di latte  
40 g di burro  
1 kg di patate  
noce moscata se piace  
sale  
pepe  
olio extravergine di oliva  
1 limone  
granella di pistacchi



## Procedimento

Portare ad ebollizione in una pentola abbondante acqua con il sedano, lo scalogno e la carota, quindi immergere il polpo e cuocerlo coperto a fiamma bassa per un'ora, finché risulterà tenero. Spegnerlo e lasciare intiepidire nell'acqua di cottura. Nel frattempo lessare le patate, quindi sbuciarle e schiacciarle con lo schiacciapatate. Raccogliere la purea in una casseruola, unire il burro, il sale, il pepe e se preferite la noce moscata. Cominciare a mescolare con una frusta e aggiungere il latte caldo fino ad ottenere una consistenza soffice. Intanto lessare le caccavelle in abbondante acqua bollente e salata per 25 minuti, avendo cura di non far bollire troppo l'acqua durante la cottura per evitare di romperle. Mescolare delicatamente di tanto in tanto. Trascorso il tempo con l'aiuto di una schiumarola scolarle e metterle sottosopra in un vassoio leggermente unto con olio e tenerle al caldo. Riempire le caccavelle con il ripieno di patate. Sistemare poi su ognuna dei pezzi di polpo precedentemente tagliato e condito con olio e prezzemolo. Terminare quindi con i pistacchi tostati e tritati grossolanamente. Se preferite potete dopo aver lessato il polpo, passarlo su una piastra rovente fino a renderlo croccante.