

Mostro delle Paludi Venusiane - Versione del 2005-10-23

Ingredienti (vedi in fondo alla ricetta per alcuni suggerimenti di un amico...)

- 1 piccola zucca tonda
- Polpo
- Olio extravergine d'oliva
- Limone
- Prezzemolo
- Aceto
- Sedano
- Sale q.b.

Preparazione

- Cuocere i polpi in acqua salata con l'aggiunta di un po' di sedano e aceto (il tempo di cottura dipende dalle dimensioni dei polpi, di solito almeno due ore).
- Prendere una (piccola) zucca e cuocerla al forno, in modo che non si sfaldi, perché...
- ... Quando la zucca e' cotta, toglietela dal forno, tagliate la calotta senza romperla, togliete i semi, scavate la polpa e tagliatela a cubetti (badando di lasciarne un po' attaccata alla buccia della zucca, se no la zucca crolla... deve rimanere ben solida).
- "Il polpo si matura nell'acqua sua stessa", perciò lasciatelo riposare lì per un po' quando è cotto.
- Quando i polpi sono tiepidi, trattateli come quelli da fare con le patate (togliete pelle e ventose se non vi piacciono, tagliate e condite con olio, limone, sale e prezzemolo), conservandone 8 tentacoli.
- Mescolate il polpo condito con la zucca a dadini, e usate il risultato per riempire la zucca che avevate svuotato.
- Infilate i tentacoli nel composto risultante e chiudete con la calotta.



...Gnam!

- Quando lo servite, state attenti che gli ospiti non si confondano tra mostri e divorino voi invece del mostro venusiano.
- Comunque, piacerà molto ai bambini, anche se dapprima potranno apparire un po' perplessi...



Varianti proposte

- 1) Più polpo e meno zucca di quel che fareste per le patate (così risulta meno dolce)
- 2) Un po' zucca e un po' patate.
- 3) Servirlo a luci spente, tipo flambé' per fare un po' di scena.
- 4) Una bella salsa di palude intorno alla zucca, magari a base di nero di seppia e peperoncino?
- 5) Alla fine tagliare un po' della zucca, ricavandone occhi e bocca (o qualche orifizio utile per mangiare, organi sensori alieni o quel che risulta).

Nota sugli ingredienti

Disponibile grazie alla collaborazione del Grande Trifide



- Per la ricetta del polipo di Halloween con la zucca accertati che le zucche vive arrivino dai mercati generali di Betelgeuse IV perché lì scelgono solo varietà parlanti che si mettono a dire "dolcetto scherzetto" alla prima forchettata, si spaventano i grandi, ma i bambini ne vanno pazzi.
Se poi le zucche parlanti di Betelgeuse IV le addestri bene, bastano un paio d'ore di esercizio, riuscirai anche a far fare loro dei simpatici giochetti tipo sputare dei pezzi di polipo in faccia ai commensali o a ruttare dal piatto dando l'impressione che sia stata la nonna, il divertimento è assicurato.
- Nel caso mescolassi le zucche alle patate ricordati che le patate migliori sono quelle a muffa grigia coi germogli viola, di solito le trovi al mercato di Ragnarok di buon mattino.
- Il polipo poi lo devi scegliere acchiappato nelle acque cristalline del petrolchimico dove le straordinarie condizioni ambientali creano delle sorprendenti varietà, e ci sono dei vantaggi indubbi: In genere hanno molti più tentacoli, occhi su tre file, denti e artigli e non muoiono praticamente mai, per l'effetto scenico sarebbero indubbiamente più indicati quelli di pelle blu cobalto ma sono cari.
Ripiega magari sulla varietà giallo fluo più economica che ti permetterà anche di spegnere le luci a tavola essendo anche particolarmente luminosi al buio. Attento solo all'acqua di cottura che è da smaltire a parte e non va gettata nel lavandino.
Una terza varietà è quella pescata proprio sotto gli scarichi della raffineria, si flambano da soli, sopra i 20° C si autoardono per circa 8 minuti senza alcool o altro combustibile. Non servono fiammiferi.
- La foto del piatto di portata è davvero impressionante, sembra che il polipo sia ancora vivo e che tenti di scappare, sei sicuro che sia cotto a sufficienza????