

POLPO ALLA PIGNATA



RICETTA PER 4 PERSONE :

1 kg di polpo
mezzo chilo di patate
mezzo chilo di pomodorini
1 spicchio d'aglio
un ciuffo di prezzemolo
olio extravergine d'oliva
un peperoncino fresco
2 cipolle medie
un ciuffetto di timo.

SVOLGIMENTO :

in un tegame mettiamo ad appassire tagliati finemente L'aglio e la cipolla assieme al timo sgranulato e olio, copriamo con M. C. Nel frattempo puliamo il polpo e lo tagliamo a tocchetti di ugual misura. Appena il battuto è appassito, nel tegame mettiamo il polpo, mescoliamo, copriamo, dopo 10 minuti aggiungiamo mezzo bicchiere di vino bianco e facciamo evaporare Tutto questo a fiamma viva. A questo punto mettiamo le patate tagliati a tocchetti e i pomodorini tagliati a metà. Appena il liquido che ha rilasciato il polpo incomincia a bollire, abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere per un'ora, scoprendo sempre con M. C. Mantechiamo con un giro d'olio e con il prezzemolo tagliato finemente mettiamo in una ciotola e decoriamo con qualche crostino di pane.

P.F.