

FUSILLI AL SUGO DI POLPO

Soffriggere due spicchi d'aglio interi, aggiungere del peperoncino tagliato fine, unire il polpo pulito e tagliato a pezzetti. Quando il liquido rilasciato comincia ad asciugarsi, sfumare mezzo bicchiere di vino bianco. Lasciare asciugare e aggiungere un gambo di sedano tagliato sottile indi della passata di pomodoro. Continuare la cottura bagnando eventualmente con un poco di acqua. Quando il polpo sarà morbido, unire del basilico tritato ed aggiustare di sale.

Unire i fusilli cotti al dente ed un filo di olio crudo.

RICETTE DI CUCINA