

STROZZAPRETI AL SUGO DI POLPO

Lavare e pulire il polpo e tagliarlo a pezzetti non molto grossi.

In un tegame soffriggere in olio due spicchi d'aglio interi da togliere ed unire del peperoncino tritato, a piacere; aggiungere il polipo a pezzetti e appena si asciuga, sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco. Evaporato il vino, aggiungere un gambo di sedano tagliato sottile e dopo qualche minuto, unire la passata di pomodoro e continuare la cottura a fuoco moderato (è opportuno controllare il punto di cottura del polpo affinché risulti abbastanza morbido). Qualche minuto prima di spegnere il fuoco, controllare il sale e unire del basilico tritato. Cuocere la pasta e unire al condimento con un filo di olio e quindi impiattare.

Ricette di cucina