

## RICETTE DI CUCINA

### TROFIE AL POLPO

Cuocere il polpo a fuoco lento in una casseruola con cipolla, sedano, carota, tre pomodori tagliati a pezzi un bicchiere d'acqua e un bicchiere di vino bianco secco, sale.

In una padella capiente, soffriggere dell'aglio in olio d'oliva, togliere l'aglio e aggiungere cime di broccoletti, tre pomodori spezzettati e peperoncino; portare avanti la cottura.

Tagliare il polpo lessato a pezzetti piccoli, aggiungerlo alle verdure, aggiustare di sale e fare insaporire per qualche minuto. Cuocere le trofie al dente in acqua salata, scolarle e passarle in padella. Condire con pecorino romano grattugiato e servire.