

Polpo al pomodoro

Tempo di preparazione: 40 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Cipolla: 1
- Olio evo: q.b.
- Pepe: q.b.
- Polpo fresco: 1 kg
- Prezzemolo: q.b.



Preparazione

1. Pulire i polpi sciacquandoli sotto l'acqua corrente ed eliminare, aiutandosi con un coltello, gli occhi e la parte centrale vicino ai tentacoli.
2. In un tegame versare l'olio, la cipolla affettata sottile, gli spicchi d'aglio interi e spellati, un rametto di prezzemolo, la **Passata Classica Pomi** e il polpo.
3. Accendere il fuoco a fiamma bassissima, coprire con un coperchio e fare cuocere lentamente, girando di tanto in tanto il polpo per farlo cuocere uniformemente su tutti i lati.
4. Non aggiungere sale, perché il polpo contiene già un buon livello di sapidità. I tempi di cottura sono indicativi, poiché dipendono dalla grandezza del polpo.
5. In ogni caso, per verificare la cottura, infilare una forchetta nella parte più carnosa: se riesce a penetrare con facilità, significa che il polpo è pronto, altrimenti proseguire la cottura.
6. Al termine aggiungere una spolverata di pepe e, solo se necessario, un pizzico di sale.

For this recipe we used:

Passata Classica 300 gr

