

SECONDI PIATTI

Polpo affogato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [75 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il **polpo affogato** è un ottimo secondo piatto, ricco di sugo e di gusto.

Per la sua preparazione dovrete armarvi di un po' di tempo e pazienza ma il risultato ne varrà la pena. È la ricetta ideale per chi ama il sapore del polpo ma lo ama ancor di più quando si unisce ad un sughetto saporito. La ricetta non è difficile nell'esecuzione e vi permetterà di creare un piatto molto saporito e interessante! Provate questa versione e se vi piace sperimentare, fatta questa, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta del [polpo in galera](#): favoloso!

INGREDIENTI

POLPO piccoi - 1,5 kg

POMODORO PELATO 700 gr

AGLIO 2 spicchi

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del polpo affogato, per prima cosa è necessario sbucciare gli spicchi d'aglio.



- 2 Scaldare un fondo d'olio in un tegame di terracotta insieme agli spicchi d'aglio.



- 3 Nel frattempo dividete le teste dei polpi dai tentacoli e unite quest'ultimi al tegame con l'olio sfrigolante.



- 4 Pulite un peperoncino piccante, rimuovete i semi ed unitelo al tegame; salate e pepate a piacere.





- 5 Quando il polpo è ben rosolato e si sarà asciugato dal liquido che avrà rilasciato, unite la passata di pomodoro e l'acqua.



- 6 Coprite il tegame con un coperchio e lasciate cuocere per un'ora o fino a che il polpo non risulti molto tenero.



- 7 Servite il polpo affogato ben caldo con il sugo che si sarà formato sul fondo del tegame.



CONSIGLIO

Potrei utilizzare anche un polpo surgelato?

Sì, fallo scongelare bene e poi cuocerlo come da ricetta.

Posso conservare una porzione avanzata?

Certo, mettilo in frigorifero all'interno di un contenitore ermetico e consumalo entro un paio di giorni al massimo.

Con cosa posso accompagnare il polpo affogato?

Con dei crostini di pane tostato.