

PRIMI PIATTI

## Caserecce al ragù di polpo

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

400 g di caserecce  
un polpo di circa 600 g già frollato  
1/2 cipolla  
pangrattato  
sale e pepe qb (di solito non occorre mettere il sale)  
5 dl di salsa di pomodoro  
1/2 di vino bianco secco  
olio extravergine d'oliva qb.

### PREPARAZIONE

**1** Sminuzza il polpo a punta di coltello.



- 2 Fai appassire il trito di cipolla e prezzemolo, insieme ad uno spicchio d'aglio intero, che toglierai successivamente.



- 3 Aggiungi il polpo e rosolalo a fiamma dolce fino a quando si sarà asciugato il fondo.



4 Sfuma con il vino e dopo che avrai fatto evaporare, aggiungi la salsa di pomodoro.



5 Aggiungi il pepe e lascia cuocere per almeno un'ora, incorporando di tanto in tanto, un mestolino di acqua calda. Prima di scendere il ragù aggiusta, eventualmente, il sale.  
Cuoci la pasta in acqua salata e scolala al dente.  
Servi la pasta cospargendola di pangrattato tostato in un padellino con aggiunta di olio, ed un trito di prezzemolo e di aglio.

