

PRIMI PIATTI

Mezze penne al ragù di polpo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se cercate una ricetta che vi faccia fare un'ottima figura con un primo piatto di mare, vi proponiamo le **mezze penne al ragù di polpo**. Un ragù saporito e particolare: il polpo, prima lessato in acqua, viene utilizzato come se fosse carne tritata per un classico ragù. Il piatto che si ottiene è ricco di gusto e leggero al tempo stesso. In effetti questo ingrediente si usa quasi sempre consumarlo come antipasto o come secondo piatto, ma credeteci, anche con la pasta dà il meglio di sé. Noi qui abbiamo utilizzato le mezze penne ma voi potete usare il tipo di formato che più vi piace, anche gli spaghetti volendo! Siete scettici? Vi assicuriamo che il risultato è straordinario, provate subito questa

ricetta e se volete creare un menù ad hoc, vi segnaliamo la ricetta degli spiedini di [gamberi al forno](#): buonissimi!

INGREDIENTI

POLPO da 500 g - 1
MEZZE PENNE 400 gr
POMODORI maturi - 200 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPERONCINI PICCANTI 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per fare un buon piatto di mezze penne al ragù di polpo, lessate il polpo in una quantità di acqua sufficiente, finché sia tenero, lasciatelo freddare. Una volta freddo tritatelo grossolanamente. In una padella rosolate con l'olio, l'aglio e il prezzemolo tritato, aggiungete il peperoncino e i pomodori tagliati a pezzetti, lasciate cuocere il tutto per 10 minuti, insaporite di sale e pepe. Passato il tempo aggiungete il trito di polpo, e lasciate insaporire ancora per altri 10 minuti a fiamma dolce. Nel frattempo, a parte lessate le mezze penne al dente, scolatele e mantecatele con il ragù, servite con prezzemolo tritato.

CONSIGLIO

Al posto del polpo potrei utilizzare anche i calamari?

Sì ma andranno cotti molto meno.

Quale altro formato di pasta potrei utilizzare?

Puoi utilizzare anche i fusilli o della pasta fresca.