

SECONDI PIATTI

Polipetti al vino bianco

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *SCONGELAMENTO*



INGREDIENTI

800 g polipetti surgelati
200 ml vino bianco
4 cucchiaini olio
1/2 cipolla
1 spicchio aglio
4 foglie menta
sale

PREPARAZIONE

1 Lasciate scongelare i polipetti a temperatura ambiente e lavateli.



Battiamo con un batticarne, per farlo ammorbidire...

2 Tritate l'aglio, lavate ed asciugate la menta, tritatela grossolanamente con la mezzaluna.

Scaldate il forno a 180°, ponete i polipetti in una teglia con l'aglio, la cipolla, il vino bianco e il sale.



3 Coprite con carta stagnola, cuocete in forno per un'ora, aggiungete la menta tritata e servite.

