

SECONDI PIATTI

Polipo a pignatu

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POLPO 1 kg
PATATE 500 gr
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO oppure peperoncino -

PREPARAZIONE

- 1 Spellate e tagliate il polpo a piccoli pezzi; lavatelo sotto l'acqua corrente e trasferitelo in una pignatta (pentola in terracotta).



2 Aggiungete nella pignatta la cipolla tagliata a fette sottili, l'aglio, il prezzemolo, le patate affettate, l'olio extravergine d'oliva e pepe o peperoncino, secondo i gusti.





- 3 Cuocete tutto a fuoco lento e, quando il polpo sarà a metà della cottura, unite alla pignatta un bicchiere di vino bianco.



- 4 Lasciate che il vino evapori e terminate la cottura. Aggiustate, infine, di sale.