

ANTIPASTI E SNACK

Polpo al vino - Chtapodi crasato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Grecia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *120 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

POLPO 1 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
VINO ROSSO 2 tazze
POMODORINI 15
ALLORO 1 foglia
SALE
PEPE NERO

Il polpo al vino alla greca, letteralmente Chtapodi crasato, è un piatto tipico della Grecia costiera dove la cucina tipica è costellata di piatti a base di polpo. Il polpo è cotto lentamente e a lungo nel vino rosso, quest'ultimo si ridurrà al punto di formare una salsa densa che andrà ad avvolgere i pezzi di polpo rendendoli saporitissimi.

PREPARAZIONE

- 1 Lavate il polpo e tagliatelo in piccoli pezzi.



- 2 Trasferitelo in una casseruola insieme all'olio e lasciatelo cuocere fino a completa evaporazione della sua acqua. Insaporite con il pepe.





- 3 A questo punto irrorate il tutto con il vino e continuate la cottura fino a quando il polpo risulti tenero e la salsa ben addensata.



- 4 Lavate, tagliate i pomodorini e uniteli al tegame di coccio insieme alla foglia d'alloro.



- 5 Qualora servisse, aggiungete un mestolo d'acqua per portare il polpo a cottura.

Lasciate cuocere fino ad addensare.

