

ANTIPASTI E SNACK

Polpo al vino - Chtapodi crasato

LUOGO: **Grecia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



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. Una ricetta che vi permetterà di sperimentare nuovi gusti e accostamenti, in modo da provare a realizzare un piatto insolito ma gustosissimo. Il vino rosso infatti esalta il sapore del polpo e lo rende molto gradevole. Il suo gusto e il suo sapore vi conquisteranno di certo! Provate questa ricetta e se amate i secondi di pesce, provate anche la [burrada di seppie](#)

: buonissima!

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

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del polpo al vino, lavate il mollusco 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.

Quando tutto il sugo sarà ristretto per bene, il polpo al vino è pronto per essere servito.



CONSIGLIO

Mi è avanzato del vino, cosa potrei farci?

Ti consigliamo questa ottima ricetta: [entrecote](#) al vino, proprio buona!

Mi è avanzata una porzione, cosa potrei fare?

Puoi lasciarla in frigorifero per 24 ore oppure surgelarla.