

ANTIPASTI E SNACK

## Polpo al vino

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 130 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Polpo al vino: un secondo piatto dai sapori davvero intensi!

### INGREDIENTI

POLPO 1 kg  
CIPOLLE 2  
POMODORI maturi - 3  
CAROTE 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1  
tazza  
VINO ROSSO 1 bicchiere  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

**1** In una casseruola scaldate l'olio e fate rosolare le cipolle finché appassiscono.



- 2 Unite il polpo tagliato a pezzetti e lasciatelo cuocere per 10 minuti continuando a mescolare per non farlo attaccare.



- 3 Poi versate il vino, aggiungete il pomodoro, le carote, il sale, il pepe e acqua calda.



4 Lasciate bollire a fuoco moderato per 2 ore circa.