

SECONDI PIATTI

## Polpo alla Luciana

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## PREPARAZIONE

**1** Pulire il polpo



- 2 adagiarlo in un tegame di coccio appena unto di olio, coprire e far andare fino a che tira fuori acqua



- 3 A questo punto aggiungere i pomodori, l'olio, uno spicchio d'aglio tritato. Chiudere con carta forno e legare con dello spago da cucina. Coprire con il suo coperchio



- 4 Lasciar cuocere a fuoco bassissimo per 2 ore- 2 ore e mezza a seconda della quantità.  
Passato questo tempo, scoperchiare



- 5 si sarà formato un sugo denso e scuro (ci si possono condire degli spaghetti).  
Finire il piatto con del prezzemolo tritato e servire nel tegame di cottura



