

PRIMI PIATTI

Genovese di polpo

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

DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Avete mai provato la genovese di polpo? Beh se non l'avete mai fatto non aspettate ancora e provatela subito! La ricetta della genovese con il polpo è una squisita variante di quella più classica variante napoletana che viene fatta in genere con diversi tipi di carne, mentre qui viene fatta con il re dei mari! Provate questa ricetta con il polpo davvero squisita!

E se cercate altre ricette con il polpo ecco alcune idee imperdibili:

[risotto con il polpo](#)

[polpo affogato](#)

[carpaccio di polpo](#)

INGREDIENTI

POLPO 900 gr

PASTA 400 gr

CIPOLLE ROSSE 1 kg

SEDANO 3 coste

CAROTE 1

PEPERONCINI PICCANTI 2

CONCENTRATO DI POMODORO 2

cucchiari da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

VINO BIANCO ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della genovese di polpo per prima cosa fate un battuto di sedano e carota, avendo cura di eliminare dapprima i filamenti del sedano. Tagliate in maniera grossolana le verdure, o se vi piace di più fatele più piccoli.



- 2 Mettete in un tegame qualche cucchiaio di olio, e mentre stufano dedicatevi al polpo (Noi lo abbiamo scongelato perchè così è più tenero), quindi tagliatelo a pezzi e mettetelo in tegame, con il soffritto. Aggiungete il peperoncino, che verrà messo in base ai vostri gusti.





3 Affettate la cipolla rossa, ottenendo fette spesse un paio di mm, quindi aggiungete anche questa al polpo, e poi mettete un paio di cucchiari di concentrato di pomodoro. Aggiungete infine un po' di vino bianco. Al momento non aggiungete il sale. Cuocete con un fuoco al minimo per 30 minuti, quindi scopritelo e lasciate cuocere per altre due ore.

A questo punto assaggiate e regolatevi se aggiungere sale o meno.



4 Cuocete la pasta, noi vi consigliamo una corta rigata, scolatela al dente e mischiatela con il

sugo aggiungendo del prezzemolo fresco. Se vi fa impazzire, aggiungete un altro po' di peperoncino che ci sta benissimo.

Servite caldo e buon appetito!

