

SECONDI PIATTI

# Polpo affogato

di: *Cookaround*

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 75 min    COSTO:  
basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



Il **polpo affogato** è un ottimo secondo piatto, ricco di sugo e di gusto.

Per la sua preparazione dovrete armarvi di un po' di tempo e pazienza ma il risultato ne varrà la pena. È la ricetta ideale per chi ama il sapore del polpo ma lo ama ancor di più quando si unisce ad un sughetto saporito. La ricetta non è difficile nell'esecuzione e vi permetterà di creare un piatto molto saporito e interessante! Provate questa versione e se vi piace sperimentare, fatta questa, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta del [polpo in galera](#): favoloso!

## INGREDIENTI

POLPO piccoli - 1,5 kg

POMODORO PELATO 700 gr

AGLIO 2 spicchi

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del polpo affogato, per prima cosa è necessario sbucciare gli spicchi d'aglio.



- 2 Scaldare un fondo d'olio in un tegame di terracotta insieme agli spicchi d'aglio.



**3** Nel frattempo dividete le teste dei polpi dai tentacoli e unite quest'ultimi al tegame con l'olio sfrigolante.



**4** Pulite un peperoncino piccante, rimuovete i semi ed unitelo al tegame; salate e pepate a piacere.



- 5 Quando il polpo è ben rosolato e si sarà asciugato dal liquido che avrà rilasciato, unite la passata di pomodoro e l'acqua.



- 6 Coprite il tegame con un coperchio e lasciate cuocere per un'ora o fino a che il polpo non risulti molto tenero.



**7** Servite il polpo affogato ben caldo con il sugo che si sarà formato sul fondo del tegame.



CONSIGLIO