

SECONDI PIATTI

Polpo all'uso di Santorini

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

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



Il polpo all'uso di Santorini, una ricetta davvero originale: la nostra sweet.alessia se l'è fatta dare in gran segreto da una signora originaria proprio di Santorini. Provatela per respirare gli aromi della Grecia più autentica.

INGREDIENTI

POLPO 1

VINO ROSSO colmo - 1 bicchiere

CIPOLLE 2

POMODORI maturi tagliati a pezzettoni - 3

CAROTE tagliate a rondelle - 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
tazza

ACQUA 1 tazza

SALE

PEPE NERO 2 -

PREPARAZIONE

1 Tagliate il polpo a pezzetti.



2 Scaldare un fondo d'olio in un tegame di terracotta.



3 Affettate finemente la cipolla e fatela soffriggere nel tegame.





- 4 Quando le cipolle saranno ben appassite, aggiungete il polpo in pezzi e lasciatelo cuocere per circa una decina di minuti.



- 5 Mentre il polpo cuoce, affettate le carote a rondelle e tagliate i pomdori a spicchi.





6 Unite le verdure al tegame, salate e pepate e irrorate con il vino.





7 Coprite il tegame con il coperchio e lasciate cuocere per almeno un paio d'ore.



8 Servite il polpo all'uso di Santorini ben caldo.

