

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla procidana

DOSI PER: 4 persone



Se avete voglia di portare a tavola un piatto sfizioso, semplice ma saporito fatto con pochi ingredienti, gli spaghetti alla procidana sono proprio ciò che fa per voi.

La loro preparazione è decisamente semplice, è uno di quei piatti infatti che vi tornerà utile quando avete poche idee poco tempo ma tanta fame.

Un piatto di mare a base di polpo che conquisterà i palati più esigenti. La sapidità del polpo si va a contrastare con la dolcezza dei pomodorini e ne nasce un mix di sapori incredibile.

Buono, semplice e saporito questo primo piatto con il polpo conquisterà anche i palati più difficili! Gli spaghetti con il polpo alla procidana sono un primo perfetto in tantissime occasioni, realizzateli

seguendo il nostro procedimento e vedrete che successo sulle vostre tavole. Ideali per un pranzo formale ma talmente facili che possono essere fatti quando si ha semplicemente voglia di qualcosa di buono.

Provate questo primo e se cercate altre ricette con gli spaghetti ecco per voi alcune idee sfiziose da provare assolutamente:

[spaghetti al prezzemolo](#)

[spaghetti alle zucchine](#)

[spaghetti del poverello](#)

INGREDIENTI

POLPO 800 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

POMODORINI DATTERINI 250 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SPAGHETTI 400 gr

SALE

SPICCHIO DI AGLIO 1

FOGLIE DI ALLORO 1

PREPARAZIONE

1

Per realizzare la ricetta degli spaghetti alla procidana, per prima cosa bisogna lessare il polpo con una foglia di alloro per 45 minuti, quindi lasciar intiepidire per una mezz'oretta e quindi scolare e raffreddare.





2 Fatto ciò bisogna tagliare i pomodorini a metà ed il polpo a pezzi non troppo grossi.





- 3** A questo punto rosolare aglio in padella a fiamma viva ed unire i pomodorini. Girare per pochi secondi ed unire il polpo. Mescolare a fiamma viva per pochi minuti, regolare di sale rimuovere l'aglio.





4

Lessare gli spaghetti nell'acqua del polpo salata.



5

Scolare gli spaghetti unire acqua di cottura necessaria e unire prezzemolo tritato.



6 Servire con scorza grattugiata di limone e prezzemolo a piacere.

