

SECONDI PIATTI

Stufato di polpo greco

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [75 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Una ricetta da scarpetta, ovvero da servire con abbondantissimo pane.

Il polpo, cotto nel vino e nel pomodoro diventa tenero e succulento, non solo! Avrete a disposizione abbondante sugo da raccogliere col pane o da usare per condire una pasta.

INGREDIENTI

POLPO 2 kg
CIPOLLINE 1,5 kg
POMODORO PELATO 800 gr
VINO ROSSO 1 bicchiere
ACETO DI VINO BIANCO ½ bicchieri
SPICCHIO DI AGLIO 6
PEPE NERO grani - 10
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½
bicchieri
ALLORO 1 foglia
SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliate il polpo a pezzetti, lavatelo e trasferitelo in un tegame di terracotta sul fuoco

senza aggiungere altri ingredienti.



- 2 Lasciate che il polpo rilasci tutta la sua acqua e che questa evapori completamente, quindi sfumate con l'aceto.



- 3 Aggiungete anche l'olio al tegame insieme all'aglio, alle cipolline, all'alloro e ai grani di pepe.



4 Lasciate cuocere per un paio di minuti quindi irrorate con il vino rosso.



- 5** Unite anche la passata di pomodoro, coprite con un coperchio e lasciate cuocere per circa un'ora o finché il polpo non risulti molto tenero.



- 6** Servite lo stufato di polpo ben caldo accompagnato da fette di pane per raccogliere l'ottimo sugo che si formerà sul fondo del tegame.