

PRIMI PIATTI

Pappardelle al ragù di polpo

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le pappardelle al ragù di polpo costituiscono un'ottimo primo piatto, anzi quasi un piatto unico vista la presenza di un ricchissimo sugo a base di polpo. Lessate il polpo in anticipo così vedrete che cucinare le pappardelle al ragù di polpo sarà semplice e velocissimo! Provate questa ricetta che risulta perfetta ad essere inserita in un menù di pesce. Se lo amate particolarmente realizzate anche quest'altra ricetta: provate a fare il [carpaccio di polpo](#), buonissimo!

INGREDIENTI

PAPPARDELLE fresche - 500 gr
POLPO medi già lessati - 2
POMODORI CILIEGINI 400 gr
PREZZEMOLO ciuffo - 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
facoltativo -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 8
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Prendete il polpo che avrete già lessato e tagliatelo a pezzettini.

Fate scaldare in una padella piuttosto ampia l'olio extravergine d'oliva con due spicchi d'aglio in camicia appena schiacciati ed il peperoncino in quantità a piacere.



2 Mentre l'olio prende calore, lavate i pomodorini e tagliateli a metà o in quarti a seconda della loro grandezza.



3 Non appena l'olio sarà caldo ed inizierà a sfrigolare, unite i pomodorini in padella e spadellateli per qualche minuto o fino a che non inizi a formarsi un bel sughetto.



- 4 A questo punto unite alla padella anche il polpo precedentemente tagliato a tocchetti e lasciate insaporire il tutto a fuoco vivace per circa 5 minuti regolando di sale.



- 5 Tuffate la pasta fresca in una pentola colma d'acqua debitamente salata in ebollizione e lasciatela cuocere per un paio di minuti.



- 6 Unite all'acqua di cottura anche un giro d'olio, questo impedirà alle pappardelle d'incollarsi l'una all'altra.



- 7 Nel frattempo rimuovete dalla padella gli spicchi d'aglio.

Scolate la pasta e trasferitela direttamente in padella con il sugo, fatela saltare velocemente così che possa condirsi in modo omogeneo.



8 Unite alla padella del prezzemolo fresco appena tritato.



9 Servite le pappardelle con il ragù di polpo arricchendo ciascun piatto con dell'altro prezzemolo.