

SECONDI PIATTI

# Polipetti al vino bianco

di: *sidney 23*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *60 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + SCONGELAMENTO



## INGREDIENTI

800 g polipetti surgelati  
200 ml vino bianco  
4 cucchiari olio  
1/2 cipolla  
1 spicchio aglio  
4 foglie menta  
sale

## PREPARAZIONE

**1** Lasciate scongelare i polipetti a temperatura ambiente e lavateli.



**2** Tritate l'aglio, lavate ed asciugate la menta, tritatela grossolanamente con la mezzaluna.

Scaldate il forno a 180°, ponete i polipetti in una teglia con l'aglio, la cipolla, il vino bianco e il sale.



**3** Coprite con carta stagnola, cuocete in forno per un'ora, aggiungete la menta tritata e servite.

