

SECONDI PIATTI

Polipo a pignatu

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Puglia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *120 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

POLPO 1 kg
PATATE 500 gr
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO oppure peperoncino -

PREPARAZIONE

- 1 Spellate e tagliate il polpo a piccoli pezzi; lavatelo sotto l'acqua corrente e trasferitelo in una pignatta (pentola in terracotta).



2 Aggiungete nella pignatta la cipolla tagliata a fette sottili, l'aglio, il prezzemolo, le patate affettate, l'olio extravergine d'oliva e pepe o peperoncino, secondo i gusti.





- 3 Cuocete tutto a fuoco lento e, quando il polpo sarà a metà della cottura, unite alla pignatta un bicchiere di vino bianco.



- 4 Lasciate che il vino evapori e terminate la cottura. Aggiustate, infine, di sale.