SECONDI PIATTI

Polpi in umido

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

1 kg di polpi

500 g di pomodori ciliegina

sale

pepe

aglio.

PREPARAZIONE

1 Pulite i polpi, tagliateli a listarelle e poneteli in un tegame con l'aglio tritato e l'olio extra vergine.

Fate rosolare, aggiungete il vino e lasciate evaporare per un po'. Aggiungere i pomodorini, fate cuocere a fuoco moderato per circa un'ora.

A cottura ultimata spolverate con prezzemolo tritato.