

SECONDI PIATTI

Polpi in umido

di: *Cookaround*

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.