

SECONDI PIATTI

# Polpo alla tunisina

di: *Konrad la Taccola*

LUOGO: *Africa / Tunisia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

1 kg di polpi  
500 g di pomodori maturi  
1 cipolla  
2 gambi di sedano  
basilico fresco  
un mazzetto di zafferano (oppure due bustine di zafferano in polvere o un grosso pizzico di pistilli)  
olio  
fumetto di pesce  
Harissa  
sale q.b.

## PREPARAZIONE

**1** Almeno due ore prima sciogliere lo Zafferano tenendolo in infusione e la Harissa nel

brodo di pesce e tenere da parte.

Pulire e lavare il polpo, poi immergerlo per qualche minuto nell'acqua bollente.



**2** Scolarlo e tagliarlo a pezzetti regolari.



**3** In un tegame di coccio soffriggere la cipolla ed il sedano tritati.



4 Unire i pomodori spellati, dopo averli scottati per togliere la pelle ed i semi.



- 5 Quando i pomodori avranno perso parte dell'acqua di vegetazione, bagnarli con un mestolo di brodo nel quale sarà stato sciolto lo zafferano.



6 Aggiungere i pezzi di polpo e portare a cottura lentamente, mescolando di continuo con

un cucchiaio di legno, per almeno 2 ore aiutandosi, se necessario, con altro brodo.



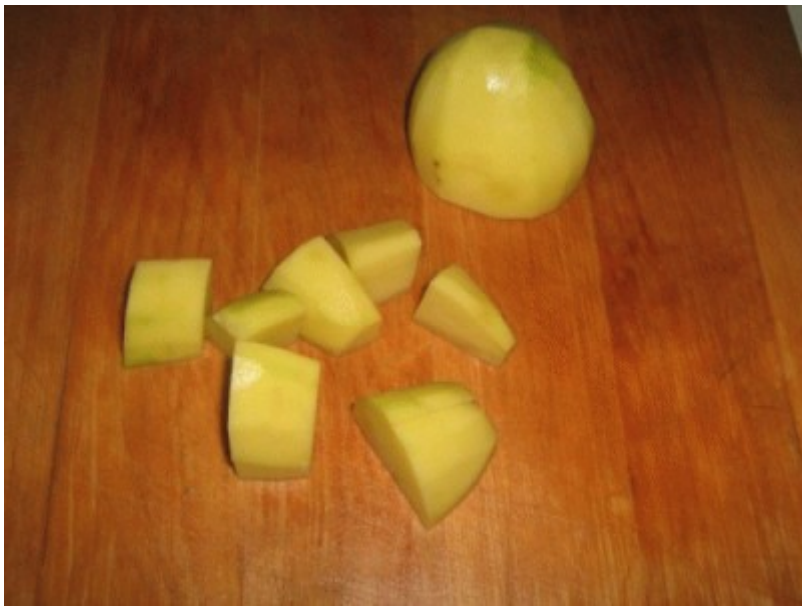
- 7** Il polpo dovrebbe cedere abbastanza acqua, ma se necessario, aggiungere del brodo. Prima di spegnere, aggiungere le foglie del mazzetto di basilico spezzate a mano, lasciando insaporire per 2-3 minuti.



- 8** Servire in scodelline di coccio.



- 9 Una variante diffusa anche in Egitto prevede di aggiungere un paio di patate farinose tagliate a dadi.



- 10 Vanno aggiunte nel tegame con il polpo dopo circa 1 ora di cottura.



11 Cuocere finché sia tenero.







NOTE