

SECONDI PIATTI

# Polpo con maccheroncini

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Grecia**

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



Se cercate l'idea giusta per fare un primo gustoso e saporito, che sia perfetto in un menù di mare, dovete assolutamente provare la ricetta del polpo con maccheroncini. Una ricetta semplice in realtà da fare ma molto sfiziosa che risulta perfetta per un menù da realizzare in una serata speciale. Provate questa ricetta e se amate il polpo in maniera particolare provate anche a farlo con i [peperoni](#), davvero ottimo!

## INGREDIENTI

POLPO 1 kg  
MACCHERONCINI RIGATI ½ kg  
POMODORI ½ kg  
VINO BIANCO 1 tazza  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1,5  
tazze  
CIPOLLE 1  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

**1** Tagliate il polpo in pezzi medi e lavatelo bene. Mettetelo in una casseruola e fatelo bollire con la sua acqua. Quando l'avrà assorbita tutta versate l'olio e aggiungete la cipolla e fate rosolare girando spesso. Versate il vino e i pomodori tritati. Saaete, pepate e versate l'acqua necessaria per bollire.

Appena il polpo si sarà intenerito, versate ancora un po' d'acqua e aggiungete i maccheroncini. Servite suvito, appena sono pronti e hanno assorbito l'acqua.