

SECONDI PIATTI

Polpo in galera

di: *Maria*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *80 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Una cottura lunga per ottenere un secondo molto saporito. Il polpo, cotto in pentola con le patate, risulta particolarmente tenero e gustoso, il limone aggiunto alla fine dona al piatto una nota di freschezza.

INGREDIENTI

POLPO o 600 g - 500 gr
PATATE di media grandezza - 5
VINO BIANCO SECCO 2 bicchieri
ACETO DI VINO ROSSO 2 bicchieri
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 1 mazzetto
SUCCO DI LIMONE di 1 limone -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per questa preparazione si possono usare sia i polpi piccoli che vanno lasciati interi, sia un

polpo più grande, tagliato a strisciole.

In entrambi i casi pulite i molluschi privandoli degli occhi, della bocca, della vescichetta e sciacquandoli abbondantemente. Se si tratta di esemplari grossi, raschiatene via la pelle.

Fate un trito con gli spicchi d'aglio e un po' di prezzemolo e soffriggetelo in olio ben caldo.

Quando l'aglio è imbondito aggiungete i polpi e regolate di sale e di pepe.



- 2 Versate nel tegame il vino e, una volta evaporato, incoperchiate lasciando cuocere a fuoco lento.



3 Dopo circa 40 minuti aggiungete l'aceto e le patate tagliate a pezzetti.



4 Coprite il tegame e cuocete per altri 30 minuti o, comunque, finché le patate saranno sufficientemente morbide.

A cottura ultimata cospargete il tutto con il succo di limone e il restante prezzemolo tritato.



5 Lasciate ancora un paio di minuti sul fuoco per amalgamare completamente il sugo.