

SECONDI PIATTI

Pulpo al vino bianco

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

POLPO 1 kg
POMODORO PELATO 200 gr
CIPOLLE 100 gr
VINO BIANCO ½ l
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Fate bollire il polpo pulito in acqua bollente per circa 10 minuti; scolatelo e tagliatelo a bocconcini.



- 2 Scaldate l'olio in una padella, unite la cipolla tritata e i pomodori; soffriggete il tutto senza far colorire.



3 Aggiungete quindi il polpo.



4 Sfumate con il vino, alzate la fiamma e cuocete su fuoco vivo finché tutto il vino sarà evaporato; insaporite con sale e pepe.



5 Riducete quindi il fuoco e terminate la cottura.