

PRIMI PIATTI

Spaghetti al sugo di polpo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Siamo sicuri che questi spaghetti al sugo di polpo vi piaceranno tantissimo. Una ricetta davvero semplice da fare ma tanto, tanto buona.

Il polpo si sposa benissimo con la pasta, soprattutto se lunga, il sapore di mare si intreccia con quello del grano e del pomodoro e di dà il via ad un connubio perfetto. Provate questa ricetta quando avrete ospiti su cui si vuol far colpo, e vedrete che successo! Non si fallisce mai con questa ricetta anche al primo tentativo.

Se amate questo genere di piatti ecco per voi altre ricette con il polpo:

[risotto con il polpo](#)

[polpo affogato](#)

INGREDIENTI

SPAGHETTI 350 gr

POLPO 1 kg

PASSATA DI POMODORO 600 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaino da tavola

CIPOLLA 100 gr

SEDANO 40 gr

CAROTA 80 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

MOLLICA DI PANE 30 gr

PREPARAZIONE

1 Per fare gli spaghetti al sugo di polpo fate un trito cipolla sedano carote peperoncino.









2 Dopo tagliate il polpo a pezzi e tritate il prezzemolo.









3 Ora mettete il trito in padella con olio e fate rosolare.

Unite quindi il il polpo a pezzi.

Fate rosolare per far perdere l'acqua che si formerà dal polpo.

Ora si deve ggiungere la passata di pomodoro.

Quindi fate cuocere mantenendo umido 60- 90 minuti.





4 Ora intanto tostate le briciole di pane in poco olio.



5 Ora potete cuocere gli spaghetti al dente in acqua salata.



6

A questo punto regolate di sale al termine della cottura.

Poi mettete gli spaghetti in padella, aggiungete l'acqua di cottura, saltate la pasta con il ragù di polpo e condite con prezzemolo tritato.

A questo punto unite la briciole nei singoli piatti.



