

ZUPPE E MINESTRE

Zuppetta di polpo

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **90 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Questa zuppetta di polpo non si può proprio considerare una ricetta sciuè sciuè, richiede un po' di tempo e un po' di cura per poter ottenere un piatto da leccarsi i baffi. Noi abbiamo seguito i consigli del nostro *ropa55* e la soddisfazione è stata massima!

INGREDIENTI

POLPO 500 gr
GAMBERI 12
PATATE media - 1
VINO ROSSO 1 bicchiere
POMODORINI 5
CIPOLLINE 3
BASILICO 6 foglie
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Scaldate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in un tegame possibilmente di terracotta.



2 Nel frattempo affettate finemente la cipolla e unitela al tegame per farla soffriggere. Aggiungete anche un peperoncino rosso con o senza i semi, a seconda del grado di piccantezza che desiderate.



3 Lavate e tagliate i pomodorini a metà. Uniteli al tegame e lasciate prendere calore.



4 Nel frattempo preparate le patate: sbucciatele e tagliatele a tocchetti.

Unitele, quindi, al tegame con le cipolle e lasciate cuocere.





- 5 Tagliate a pezzetti anche il polpo ed unitelo al tegame. Lasciatelo cuocere fino a che avrà rilasciato tutto il suo liquido.



- 6 Sfumate, ora, la preparazione con il vino rosso.



- 7** Salate e pepate a piacere, quindi coprite il tegame con un coperchio e lasciate cuocere per almeno un'oretta o fino a che il polpo non risulti molto molto morbido.





- 8 A cottura, togliete il polpo dal tegame e frullate il fondo di cottura per ottenere una salsa liscia.



- 9 Servite i pezzi di polpo su un fondo di salsa, condite con un giro d'olio extravergine e crostoni di pane.

