

Polpo alla cacciatora

Data: 3 giugno 2018 | Autore: Maria Concetta Pelle



Per questa ricetta è indispensabile la freschezza del polpo, per apprezzare in pieno la sua tenerezza.
[MORE]

Ingredienti:

polpo di kg. 1/1,200 (oppure polpetti di uguale quantità)
1 cipolla
pomodori
peperoncino
vino bianco
sale e pepe
fette di pane

Procedimento:

Tagliare il polpo in pezzi se grosso, lasciarli interi se sono polpetti piccoli. Tagliare una grossa cipolla a lunette piuttosto spesse e quando sono indorate unire i pezzi del polpo e farlo rosolare. Aggiungere un bicchiere di vino, modulare una fiamma viva e quando il vino è evaporato unire due o tre pomodori pelati e tritati, con un pezzetto di peperoncino. Lasciare cuocere adagio, a tegame coperto.

Controllare il sale prima di aggiungerlo perchè i polpi ne vogliono poco. Cuocere per trenta minuti circa, aggiungendo quando necessario un poco di acqua calda. Il sugo (la cacciatora) deve risultare ben tirato. Nel frattempo si prepareranno delle fette sottili di pane casareccio da abbrustolire. Come sono pronte strofinarle con la metà di uno spicchio d'aglio, adagiarle sui piatti di portata e versarci

sopra ancora calduccio il sughetto e i pezzi di polpo.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/polpo-alla-cacciatore/105332>

