

LINGUINE AL RAGÙ DI POLIPO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di pasta tipo linguine,
- 1 polipo,
- 3 spicchi di aglio,
- 1 spicchio di peperoncino,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- basilico,
- prezzemolo,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Pulire, tagliare a tocchetti e frullare il polipo.

Rosolare l'aglio tagliato poi toglierlo e unire il polipo.

Rosolare ancora con peperoncino, salare e sfumare col vino.

Scolare la pasta al dente, saltare col sugo e unire prezzemolo e basilico tritati.