

POLPO IN AGLIATA

Ingredienti per 4 persone:

- Polpo kg 1,
- pomodori pelati g 400,
- pomodori secchi 5,
- aglio 5 spicchi,
- olio 8 cucchiaini,
- aceto 4 cucchiaini,
- peperoncino,
- sale,
- pepe.

Fate ammollare i pomodori secchi in acqua fredda.

Pulite il polpo, lessatelo in acqua bollente salata per circa 1 ora e fatelo raffreddare nell'acqua di cottura.

Tritate i pomodori secchi ben strizzati, l'aglio e i pomodori pelati.

Fate scaldare l'olio in una casseruola inaderente e aggiungete il trito preparato.

Salate, pepate e lasciate cuocere a fuoco moderato per circa 30 minuti.

Aggiungete infine l'aceto e fatelo evaporare a fuoco alto per pochi minuti.

Tagliate il polpo a pozzetti regolari e sistematelo su un piatto da portata.

Versate quindi la salsa ricoprendolo completamente.

Fate raffreddare prima di servire.