

POLIPI ALLA MONTANARA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 polipi da 700 g,
- 1/2 cipolla,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- alloro,
- prezzemolo,
- sedano,
- 2 pomodori,
- olio d'oliva,
- sale.

Lessare i polipi con mezza cipolla, alloro, prezzemolo e sedano.

Tritate un ciuffo di prezzemolo e due pomodori, normalmente fanno amicizia presto; versate il risultato in una padella con olio e sale, fate rosolare per pochissimo tempo a fuoco molto basso.

Scolate i polipi e tagliateli sottili, aggiungeteli quindi in padella insieme al mezzo bicchiere di vino, che fa sempre buon sangue, fate cuocere tutto a fuoco lento per circa 20 minuti.

Trovate ora uno o più montanari veraci, vi consiglio quelli delle Dolomiti, e condividete il tutto con loro; alla fine della cena non avrete capito una parola di quello che vi hanno detto, ma avrete però mangiato i polipi alla montanara.