

POLIPO AL BARBERA CON PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 polipo di 1000 g,
- 1 cipolla,
- 1 bicchiere di vino barbera,
- 1 scatola di pomodori pelati,
- 6 patate piccole,
- 1 trito di prezzemolo.

Tagliate a pezzetti il polipo.

In una casseruola mettete olio e cipolla a fettine, stufate la cipolla e poi eliminatela. Aggiungete il polipo, spruzzato abbondantemente con il barbera e lasciate evaporare. Unite i pelati, salate e lasciate cuocere per 40 minuti circa. Aggiungete le patate a pezzetti e terminate la cottura. Insaporite con il prezzemolo prima di servire.