



PIPE IN SUGO DI POLIPO

ilpiaceredelpalato.blogspot.it



Ingredienti x 4 persone:

600 g polipi
800 g pelati
1 spicchio d'aglio
q.b. prezzemolo
q.b. sale grosso
q.b. Olio Dante
300 g pasta pipe

Preparazione:

Pulite i polipi e tagliate a pezzi. Mettete in una casseruola un po' di olio e aglio e lasciate imbiondire poi versate dentro il polipo e fate cuocere 5 minuti a fuoco vivo poi abbassate e cuocete per 10 minuti. Togliete l'aglio. Versate i pelati passati, aggiungete il prezzemolo e portate a cottura a fuoco lento una mezz'oretta. 5 minuti prima di spegnere aggiustate di sale. Cuocete la pasta in acqua bollente salata, scolate e versate la pasta nel sugo, mescolate bene e servite nel piatto.