

Polipetti Affogati

Categoria: Saperi d'Italia - Campania



Informazioni Generali



Preparazione:
20 min



Cottura:
50 min



Dosi per:
4 persone



Costo:



Difficoltà:
Bassa

I **purpetielli affogati**, detto alla napoletana, sono un piatto tipico della cucina Campana, in particolar modo di quella napoletana dove sembra siano stati "scoperti".

Pare che una volta, per le strade dei rioni napoletani, si trovassero addirittura dei venditori di brodo di polpo, che usavano vendere questa pietanza alla plebe per placare il loro appetito.

Giuseppe Marotta, in un suo libro, chiama il polpo il *chewingum* dei poveri a causa dei lunghi tempi di masticazione dovuti alla sua coriaceità.

Ingredienti

>> Aglio	1 spicchio	
>> Molluschi	8 polipetti da 100 g l'uno	
>> Olio	7 cucchiaini	
>> Pepe	una spolverata	
>> Peperoncino	a seconda dei gusti	
>> Pomodori	pelati 400 gr	
>> Prezzemolo	abbondante	
>> Sale	q.b.	

Preparazione

Per prima cosa pulite i polipetti rovesciandone la sacca e svuotandola e privandoli degli occhi e del becco.

Lavatele per bene e metteteli in un tegame con i pomodori, l'olio, il sale e il pepe; a questo punto coprite il tegame con un foglio di carta oleata o ancora meglio con un foglio di carta stagnola e metteteci sopra il coperchio.

Cuocete a fuoco basso per circa 30 minuti senza mai togliere il coperchio ma scuotendo di tanto in tanto il tegame.

Passati 30 minuti aggiungete l'aglio e il prezzemolo tritato e fate cuocere ancora per un quarto d'ora fino a che il sugo sia ben denso e di un bel colore scuro.

Servite nel recipiente di cottura oppure utilizzate questo gustosissimo sugo per condire i famosi vermicelli...da leccarsi i baffi!

Consiglio

Ricordate che i veri polipetti veraci sono quelli con due file di ventose parallele sui tentacoli e hanno la sacca maculata di marrone con sfumature rosate e, cosa importante, non devono pesare più di 100 g: diffidate dalle imitazioni!!

Per togliere ai polipetti la stopposità, i pescatori usano sbatterli sulle rocce proprio per renderli più teneri... se a casa non avete una roccia a disposizione potete compiere la stessa operazione sul lavandino di casa.

Curiosità

Il segreto per gustare questi deliziosi polipetti affogati, ce lo tramanda un antico detto napoletano: "□ o purpo se coce dint'all'acqua soja" infatti il polipo, cocendo, cede i liquidi che lo insaporiscono durante la cottura.

Le inchieste del commissario Salvo Montalbano, protagonista dei romanzi e dei racconti gialli di Andrea Camilleri, sono costantemente intersecate alle allusioni culinarie: in molti dei suoi romanzi Camilleri fa gustare al commissario più famoso d'Italia i nostri purpetielli affogati.

