

Strozzapreti al sugo di polpo

Categoria: Sapore di Mare - Primi Piatti



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Media	

Gli strozzapreti al sugo di polpo formano un primo piatto dallo strabiliante sapore di mare, la cui esecuzione, nonostante sia piuttosto facile e veloce da eseguire, vi regalerà una pietanza molto gustosa e di sicuro impatto .

Procuratevi un polpo freschissimo e con il sugo ricavato, conditeci degli strozzapreti di pasta fresca: un primo piatto indimenticabile!



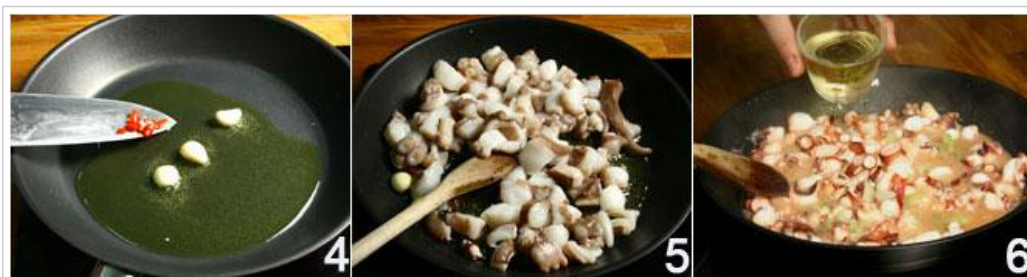
Ingredienti

» Aglio 3 spicchi	» Polpo 600 gr
» Basilico un mazzetto	» Pomodori passata 300 gr
» Olio di oliva 6 cucchiari	» Sale q.b.
» Pasta fresca strozzapreti 400 gr	» Sedano 1 gambo
» Peperoncino fresco 1 intero	» Vino bianco 1/2 bicchiere

Preparazione



Per iniziare la preparazione degli strozzapreti al sugo di polipo innanzitutto lavate il polipo togliendo le viscere contenute nella sacca, il dente centrale (1) e gli occhi (2); strofinatelo per bene per togliere la patina vischiosa (3), e tagliatelo a pezzetti non molto grossi.



In un tegame soffriggete gli spicchi d'aglio nell'olio lasciandoli interi, aggiungete il peperoncino tagliato fine, (4) togliendo i semi se non volete che il sugo risulti troppo piccante. Aggiungete ora il polipo (5) e non appena il liquido che avrà rilasciato comincerà ad asciugarsi, sfumate il tutto con il mezzo bicchiere di vino bianco (6).



Una volta evaporato il vino aggiungete il gambo di sedano tagliato sottile (7) e fate cuocere per qualche minuto; unite ora la passata di pomodoro (8) e continuate la cottura a fuoco moderato per circa 20 minuti,. Considerate che il tempo di cottura esatto dovrete calcolarlo in base alla grandezza del polipo: potrebbe volerci qualche minuto in più se i tentacoli del polipo fossero piuttosto grandi. Qualche istante prima di spegnere il fuoco aggiustate di sale e unite il basilico tritato (9). Scolate gli strozzapreti che nel frattempo avrete fatto cuocere in abbondante acqua salata e uniteli al condimento aggiungendo un filo di olio prima di impiattare.

Consiglio
