



Polpo con la sua acqua (Puglia) - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

secondo piatto - pesce - Puglia

L'PULP C' L'ACQUA LORE

1 polpo da 1 kg  
1 cipolla  
olio d'oliva

Lavare bene il polpo, eliminare gli occhi, il becco e le interiora da dentro la testa.

In un tegame soffriggere la cipolla affettata in poco olio d'oliva.

Aggiungere il polpo tagliato a pezzetti. Coprire col coperchio e cuocere a fuoco lento per circa 1/2 ora.

Il polpo cacerà la sua acqua di cottura e diventerà rosso.

Controllarne la cottura con le punte di una forchetta. Quando è tenero à pronto.

Non occorre aggiungere sale.

Servire caldo col sughetto ottenuto

