



Polpo al pomodoro (Puglia) - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

L' PULP C' L' PMDURE

secondo piatto - pesce - Puglia

1 polpo da 1 kg  
1 scatola da 1/2 kg di pelati  
1 spicchio di aglio  
olio di oliva

Lavare bene il polpo, eliminare gli occhi, il becco e le interiora da dentro la testa.  
Soffriggere l'aglio intero in poco olio d'oliva, e aggiungere i pelati.  
Aggiustare di sale e cuocere per 15 minuti.  
Aggiungere il polpo tagliato a pezzetti.  
Continuare a cuocere per circa 1/2 ora a fuoco lento.

eCucinando.it