



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