



Polpo al modo di Min (Liguria) - [Visualizza sul sito di Silvia](#)

PULPU AU MODDU DU MIN

secondo piatto - pesce - Liguria

Ingredienti:

1 polpo,
trito di aglio, prezzemolo, cipolla, carota piccola,
1 foglia di alloro,
2 acciughe salate,
olive taggiasche,
200 gr. vino bianco
1 scatoletta di pekatì (piccola)
Olio q.b.

Mettere il polpo a lessare in acqua bollente.

Soffriggere in olio il trito e la foglia di alloro, le acciughe disliscate, i pelati, le olive e 50 gr. di vino bianco. Cuocere 6 o 7 minuti.

Sgocciolare il polpo a metà cottura, (tenere un pò dell'acqua di cottura) tagliarlo a pezzi nè grossi, nè piccoli, metterlo nella salsa, aggiungere 150 gr. vino bianco e far cuocere ancora per mezz'ora. Se necessario aggiungere acqua di cottura del polpo.

Servire con peperoncino a parte.