



Polipetti murati - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

Polipi murati (purpiceddi murati)

secondo piatto - pesce - pomodori - vino bianco - polipi - totani - calamari - seppie - Sicilia

Ingredienti:

700 grammi di polipetti piccoli (o seppioline o calamaretti piccoli)

una cipolla

mezza scatola di pomodoro pelato (200 grammi)

mezzo bicchiere di vino bianco

pepe

**NON USARE SALE!!!**

In un soffritto di cipolla rosolare i polipetti e appena sono tutti ben insaporiti, sfumare col vino bianco. Lasciare evaporare ed aggiungere il pomodoro pelato. Portare a cottura scoperti per mezz'ora circa (seppioline, totani e calamari cuociono di meno). Pepare. Non mettere assolutamente sale in quanto il pesce è già ben salato di suo.

