POLPI IN UMIDO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di polpi,
- due alici sotto sale,
- un mazzetto di prezzemolo,
- un bicchiere di olio,
- due spicchi d'aglio,
- 100 g di olive nere snocciolate,
- sale,
- pepe,
- un pizzico di peperoncino in polvere.

Pulite bene i polpi, seguendo le istruzioni date nella presentazione, e tagliateli a pezzi.
Lavate le alici diliscatele e tritatele finemente.
Lavate e tritate anche il prezzemolo.
Pelate i pomodori (dopo averli scottati in acqua calda), privateli dei semi e passateli al setaccio.
Ponete al fuoco una casseruola, possibilmente di terracotta, con l'olio e gli spicchi d'aglio schiacciati; non appena l'aglio sarà dorato, toglietelo e mettete al suo posto i polpi e il trito di alici e prezzemolo.
Fate rosolare un po', poi aggiungete i pomodori passati e le olive, salate, pepate e insaporite con il peperoncino in polvere.
Coprite il recipiente, abbassate il fuoco e lasciate cuocere, a fiamma bassissima, per circa 2 ore, senza togliere mai il coperchio; di tanto in tanto scuotete il recipiente, in modo da evitare che il sugo si attacchi.
A cottura ultimata, spegnete e lasciate riposare per almeno 30 minuti prima di servire.