# POLPO ALLA ORIANA

Ingredienti per 4 persone:

- un polpo da circa 1 Kg,
- sale,
- pepe,
- mezzo peperoncino rosso,
- tre pomodori perini,
- un ciuffo di cerfoglio,
- olio.

Pulite il polpo, sbattetelo ripetutamente contro il marmo della tavola o del lavandino (per rendere tenera la carne), poi lavatelo e mettetelo in una casseruola di terracotta; insaporite con una presa di sale, un pizzico di pepe e il mezzo peperoncino rosso.
Lavate i pomodori, apriteli, privateli dei semi e tagliateli a filetti; aggiungeteli al polpo con il cerfoglio tritato e irrorate abbondantemente di olio (aggiungete anche un tappo di sughero che, secondo la tradizione, dovrebbe ammorbidire il polpo).
Coprite il recipiente, se possibile ermeticamente, e lasciate cuocere a fuoco bassissimo per almeno 2 ore e 30 minuti, senza mai togliere il coperchio.
Portate la casseruola direttamente in tavola.