POLPI ALLA NIZZARDA

Ingredienti per 4 persone:

- due polpi di circa 500 g l'uno (oppure uno solo da 1 Kg abbondante),
- mezzo bicchiere di olio,
- una cipolla,
- due spicchi d'aglio,
- un ciuffo di prezzemolo,
- un mazzetto di erbe aromatiche (salvia, rosmarino, alloro),
- un bicchiere di brandy,
- una tazza di passato di pomodoro,
- un cucchiaio di farina,
- un bicchiere di vino bianco,
- sale,
- pepe.

Pulite uno alla volta i polpi nel seguente modo: metteteli sul tagliere, spellateli e privateli degli occhi e del rostro; quindi staccate i tentacoli ed estraete gli intestini. Ora lavate con cura le varie parti dei polpi e tagliatele a listarelle. Trasferite tutto in una casseruola e mettete sul fuoco, senza alcun condimento, per 5 minuti, affinché i molluschi buttino parte dell'acqua che contengono; poi scolate tutto bene. In un'altra casseruola fate scaldare l'olio e unitevi la ci polla e l'aglio tritati e successivamente anche il prezzemolo tritato. Fate insaporire per qualche istante, poi aggiungete il mazzetto di erbe aromatiche e i polpi tagliati a listarelle, mescolando bene. Appena i molluschi saranno rosolati, bagnate con il brandy, che farete un po' evaporare, e spolverizzate con la farina, rimestando bene per evitare che si formino grumi. Aggiungete il passato di pomodoro e mescolate con cura. Versate il vino bianco salate, pepate e cuocete per circa 3 ore, a fiamma bassissima. Se necessario, unite acqua calda man mano che il fondo di cottura tende ad asciugarsi. Servite ben caldo.