

PASTA AL POLIPO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo penne,
- 1 polipo,
- pomodoro,
- peperoncino,
- olio d'oliva,
- panna,
- sale.

Lessare il polipo e tritarlo col frullatore.

Metterlo in una padella con l'olio, abbondante peperoncino e pochissimo pomodoro.

Fate cuocere pochi minuti la poltiglia e saltateci la pasta aggiungendo un cucchiaio di panna.

Regolatevi sulla quantità del pomodoro che non dovrà colorare troppo di rosso il sugo.