POLPO IN AGLIATA

Ingredienti per 4 persone:

- Polpo kg 1,
- pomodori pelati g 400,
- pomodori secchi 5,
- aglio 5 spicchi,
- olio 8 cucchiaini,
- aceto 4 cucchiai,
- peperoncino,
- sale,
- pepe.

Fate ammollare i pomodori secchi in acqua fredda.
Pulite il polpo, lessatelo in acqua bollente salata per circa 1 ora e fatelo raffreddare nell'acqua di cottura.
Tritate i pomodori secchi ben strizzati, l'aglio e i pomodori pelati.
Fate scaldare l'olio in una casseruola inaderente e aggiungete il trito preparato.
Salate, pepate e lasciate cuocere a fuoco moderato per circa 30 minuti.
Aggiungete infine l'aceto e fatelo evaporare a fuoco alto per pochi minuti.
Tagliate il polpo a pozzetti regolari e sistematelo su un piatto da portata.
Versate quindi la salsa ricoprendolo completamente.
Fate raffreddare prima di servire.