POLIPI AFFOGATI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di polipo,
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 peperone giallo,
- prezzemolo,
- limone,
- sale.

Battere i polipi, spellarli, levare la vescica dell'inchiostro e gli occhi e lavarli.
Metterli in una pentola di coccio con olio, sale, peperone tagliato a fettine e prezzemolo tritato.
Coprire e cuocere per 2 ore, senza mai scoperchiare, a fuoco moderato.
Prima di servire, tagliare a pezzi i polipi e condirli con una salsina fatta sbattendo insieme sale, olio e succo di limone.