POLIPO AL POMODORO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 400 g di polpa di pomodoro,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 peperoncino piccante,
- 2 spicchi di aglio schiacciato,
- sale,
- pepe,
- 2 polipi surgelati puliti di 500 g.

In una capiente pentola di terracotta versare 1/2 bicchiere di olio, 400 g.di polpa di pomodoro, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 peperoncino piccante, 2 spicchi d'aglio schiacciati, sale, pepe e 2 polipi surgelati e già puliti del peso di 500 g di cadauno.
Incoperchiare ermeticamente e porre in mezzo a braci e cenere calde.
Lasciare cuocere, senza toccare, per 3 ore.
Servire quando i polipi saranno cotti e teneri, senza riscaldare.