POLIPO CON I FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di polipi piccoli già puliti,
- 300 g di fagioli cannellini secchi,
- 8 pomodori maturi,
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 cipolla,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1/2 bicchiere di brodo vegetale,
- peperoncino,
- sale.

Mettete in ammollo i fagioli per 8 ore in una terrina con acqua fredda, dopo di che scolateli e fateli cuocere in una pentola con acqua salata, coperti e a fuoco basso, per 50 minuti.
Sbucciate l'aglio e la cipolla; schiacciate il primo e tritate la seconda, quindi fateli soffriggere in una casseruola con l'olio; poi aggiungete i pomodori, pelati, privati dei semi e spezzettati, salate e fate insaporire.
Tagliate i polipi a pezzetti e metteteli nella casseruola; unite i fagioli scolati, mescolate, aggiungete un pezzetto di peperoncino rosso e fate cuocere per almeno 40 minuti, versando di tanto in tanto un po' di vino e un cucchiaio di brodo.
Servite ben caldo in tavola.