POLIPO DEL MARINAIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 polipo da 1000 g,
- 1 cipolla,
- 1 pomodoro,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite il polipo, togliete la vescichetta, gli occhi, il 'becco', lavatelo in acqua abbondante, asciugatelo.
Mettetelo, intero, in una pentola di coccio, salatelo, pepatelo, aggiungete uno spicchio d'aglio schiacciato, la cipolla tagliata a fettine sottili, conditelo con un po' d'olio versato a filo.
Cuocetelo a tegame coperto, per un'ora abbondante.
Quando l'acqua che il polipo emette nella cottura è stata quasi riassorbita, aggiungete il pomodoro sbucciato, privato dei semi e tagliato a pezzetti, spruzzate mezzo bicchiere di vino bianco.
Completate la cottura, occorrono circa 2 ore, poi tagliatelo a pezzetti.
Servitelo con il suo sugo che deve essere di media densità, eventualmente aggiungete un po' d'acqua tiepida.